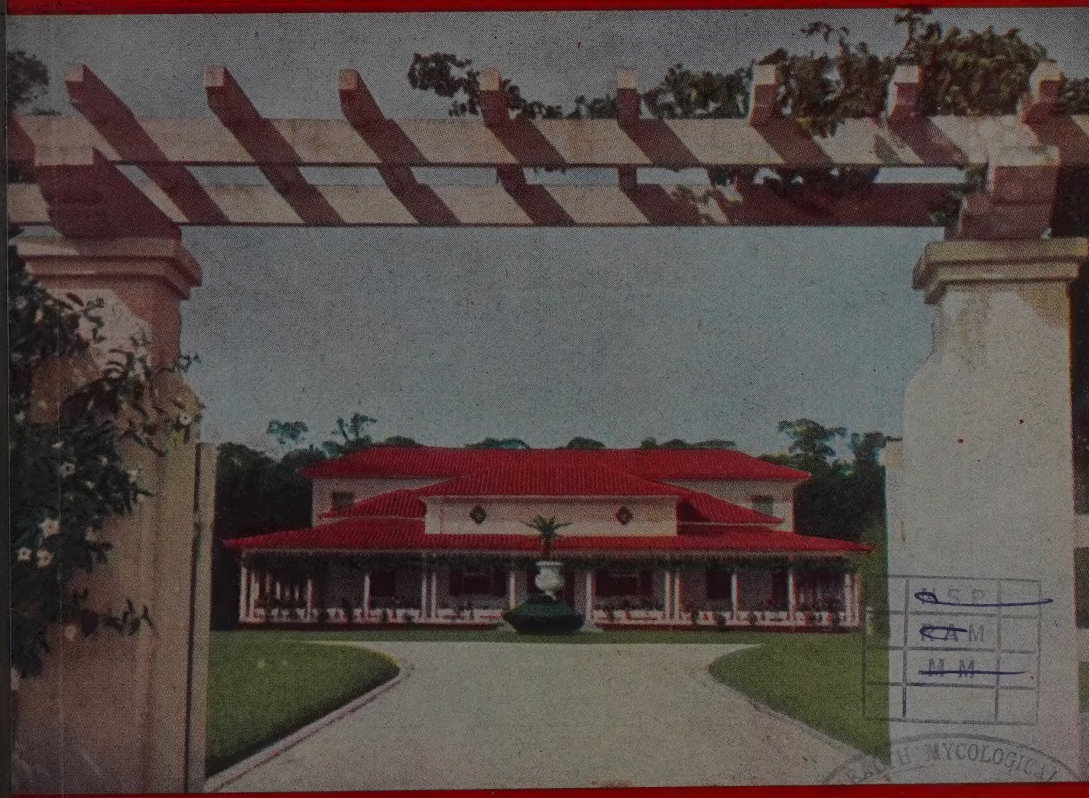
BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL



ESP
CAM
MM
MYCOLOGICA

ANO XXXIV • MARÇO DE 1959 • N.º 385

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Séde; Rua 15 de novembro, 111 - 22.º and.

ANO XXXIV | MARÇO DE 1959 | N.º 385

Sumário

COLABORAÇÃO:

A grande geada — V — Os solos da Noroeste — Luís Amaral

O novo surto de broca do café em face da eventual resistência biológica ao inseticida B.H.C. — Considerações sôbre o custo do combate à praga — Carlos A. Seixas

Colheita do café — José Ribeiro Filho

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Combate à geada nos cafèzais

O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano de Café de Nova York)

Consumo de café na Alemanha

ESTATÍSTICAS:

Quadros diversos sôbre o movimento cafeeiro.

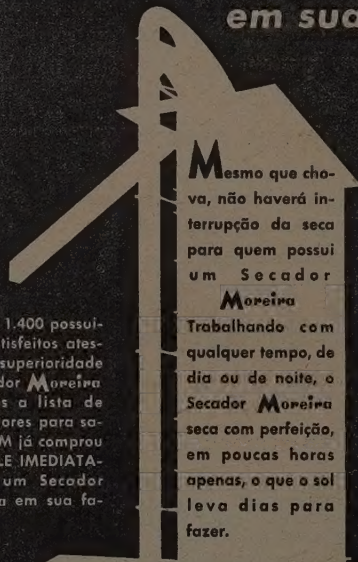
NOSSA CAPA:

Em prosseguimento a série de fotos de tradicionais fazendas paulistas, ilustra a capa dêste número a sede da fazenda "Sant'Ana" em Campinas, de propriedade do Sr. Elizeu Teixeira de Camargo. (Foto-gentileza de "O Estado de S. Paulo".)

Esta é a

SILHUETA DO PROGRESSO

em sua fazenda!



Mesmo que chova, não haverá interrupção da seca para quem possui um Secador **Moreira**

Trabalhando com qualquer tempo, de dia ou de noite, o Secador **Moreira** seca com perfeição, em poucas horas apenas, o que o sol leva dias para fazer.

GARANTIA de superior qualidade da bebida obtida, de perfeita igualação na seca, de total ausência de fumaça

Mais de 1.400 possuidores satisfeitos atestam a superioridade do Secador **Moreira** Peça-nos a lista de compradores para saber QUEM já comprou e INSTALE IMEDIATAMENTE um Secador **Moreira** em sua fazenda.

Modêlo 101-C (Carga de 180 sacos de 100 litros)
Modêlo 102-C (Carga de 90 sacos de 100 litros)

VANTAGENS EXCLUSIVAS do Secador **Moreira**:

- Cobertura própria, dispensando construção de abrigo
- Montagem gratuita
- Entrega e instalação imediatas, com assistência técnica permanente
- Polias torneadas e enchavetadas

Consulte-nos sem compromisso, AGORA MESMO.

Máquinas Moreira S.A.

R. da Moóca, 2.100 — Fone: 9-1164 — End. Teleg.: "SECADORES" — C. P. 2.100 — S. Paulo

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDERÊÇO

BANCO DO ESTADO DE SÃO PAULO S. A.

CAPITAL REALIZADO: Cr$ 500.000.000,00

DEPÓSITOS — EMPRÉSTIMOS — DESCONTOS — CÂMBIO
COBRANÇAS — TRANSFERÊNCIAS — TÍTULOS — COFRES
DE ALUGUEL — DEPÓSITOS NOTURNOS

73 AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO E
7 EM OUTROS ESTADOS

AS MELHORES TAXAS — AS MELHORES CONDIÇÕES —
RAPIDEZ — EFICIÊNCIA

AGÊNCIAS NO ESTADO DE SÃO PAULO

Adamantina
Aeroporto de Congonhas
Capital
Amparo
Andradina
Araçatuba
Araraquara
Araras
Atibaia
Avaré
Barretos
Batatais
Baurú
Bebedouro
Botucatú
Biriguí
Bragança Paulista
Brás (Capital)
Caçapava
Campinas
Campos de Jordão
Casa Branca
Catanduva
Dracena
Franca
Gália
Guaratinguetá
Ibitinga
Itapetininga
Itapeva
Itú
Ituverava
Jaboticabal
Jaú
Jundiaí
Lençóis Paulista
Limeira
Lins
Lucélia
Marília
Mirassol
Mogi-Mirim
Novo Horizonte
Olímpia
Ourinhos
Palmital
Penápolis
Pinhal
Piracicaba
Pirajuí
Pirassununga
Pompéia
Presidente Prudente
Presidente Venceslau
Quatá
Rancharia
Registro
Ribeirão Preto
Rio Claro
Santa Cruz do Rio Pardo
Santo Anastácio
Santos
S. Bernardo do Campo
São Carlos
São João da Bôa Vista
São Joaquim da Barra
São José do Rio Pardo
São José do Rio Preto
São Simão
Sorocaba
Tanabí
Taubaté
Tietê
Tupã

AGÊNCIAS EM OUTROS ESTADOS

Anápolis — Goiás
Goiania — "
Campo Grande — Mato Grosso
Natal — Rio Grande do Norte
Pôrto Alegre — Rio Grande do Sul
Rio de Janeiro — Distrito Federal
Uberlândia — Minas Gerais

MATRIZ: Praça Antônio Prado, 6 — São Paulo — Caixa Postal 789
Enderêço telegráfico: BANESPA

A GRANDE GEADA

LUÍS AMARAL

V — Os solos da Noroeste

Ao lado, viajava muita gente a arrepiar-se de orgulho, a conclamar a grandeza de São Paulo, ante a amplidão daquêles oceanos de café, que contribuem para tornar o Brasil o maior produtor do mundo. Menos feliz, por mais analista, não nos arrepiamos nem sentimos a tal grandeza, porquanto não conseguimos esquecer que, embora o maior produtor do mundo em cifras absolutas, nosso país é o último em rendimento área por área; que, gastando muito menos da economia geral, extorquindo muito menos à pátria, os cafeicultores de outras terras carreiam os seus lucros imensamente maiores. E fomos compreendendo que, à desproporção entre o número de cafeeiros e a densidade demográfica, cumpre juntar a que existe entre a área tomada pelo café e as terras apropriadas à cafeicultura, quer quanto ao **pH** quer quanto à altitude. Fomos vendo a que se reduz a famosa tolerância do café, quanto ao **habitat**, ou seja quanto à altimetria e quanto ao **pH** dos solos ocupados.

A refutação ocorreu, aliás, em palavras de Oliveira Viana, que, sem dúvida, não era caboclo nem técnico agrícola e nunca estivera no meio do oceano em que mariscávamos, mas que com tais palavras apenas registra fatos que constituem a constante histórica, fàcilmente verificável. Depois de referir-se à falta de **zoning** rural, assim se manifesta, referindo-se só às áreas do Estado do Rio de Janeiro, mas com aplicação generalizada: "Esta (a área de **localização produtiva**) é incomparàvelmente mais restrita, mais limitada (do que a **área de dispersão**). É limitada para o país — e daí a concentração da cultura cafeeira quase exclusivamente nas regiões meridionais. É limitada para a região fluminense — e daí a concentração da cultura na zona serrana. É mesmo limitada para cada fazenda — e daí a concentração das culturas nas encostas, meias laranjas e terras noruegas do domínio. Não basta, porém, vicejar; não basta florescer; não basta frutificar: o ciclo de vitalidade da planta pode ser mais ou menos reduzido, por fôrça das condições topográficas, as climáticas, as geológicas; o florescimento póde sofrer com a ação dos fatores meteorológicos, as chuvas, os ventos, as geadas; a frutificação póde ser prejudicada na sua "quantidade" ou na sua "qualidade" (forma, perfume, côr, pêso, etc. Tudo são fatôres que influem sôbre o valor econômico da exploração. É justamente aí, nesta delimitação da "área de localização produtiva", que reconhecemos aquele **central of geographical encoroument**, de que fala Grenfeld Price, a marca da sua influência incontrastável. Cafeeiro, que entre nós dá indiferentemente em qualquer parte,

só encontra o seu **optimum** biológico em certas regiões do país, caracterizadas por determinadas particularidades, de topografia, de altitude, de temperatura, de umidade, de constituição geológica, etc.".

Quando, portanto, em defesa da Noroeste do Brasil e outras regiões nacionais, alguém contesta restrições feitas ao plantio do café em qualquer terra e o afirma tolerante, está apenas se demonstrando escravo da rotina; quer apenas a continuação do atual inaceitável estado de cousas, em virtude do qual vamos destruindo o país, vamos transformando o Brasil de vasto hospital em enorme deserto, destruindo o solo, forçado a produzir o que nêle não se deveria ter plantado, mas que, plantando, dá. Quer continuemos fornecendo produto ordinário; pleiteia que, embora o maior produtor mundial em quantidade absoluta, graças a oceanos como êstes, em cujo seio nos vemos, prossiga nossa pátria fechando a ráia quanto ao rendimento área por área. Claro que, plantando, dá. Mas, como acentua Oliveira Viana, não basta florescer. Cumpre viver todo o ciclo econômico e produzir econômicamente.

Quanto ao cultivo, o café não é de todo exigente, embora não possamos considerar cafeicultura isso, que estamos vendo. Porém, como afirma Paulo Pôrto Alegre, autor da **Monografia do Café**, "os cuidados concernentes à vegetação do cafeeiro são quase os mesmos por tôda parte, e não é dêles que resultam as diferenças de qualidade que distinguem as numerosas espécies de grão que se encontram nos mercados; estas diferenças provém simplesmente do solo e do clima onde se acha a planta, bem como também, em grande parte, do preparo e cuidado que se emprega no fruto para o secar e limpar, depois de colhido na época mais conveniente". Neste ponto, somos incrìvelmente descuidosos, melhor dizendo: a desproporção entre a evolução cafeeira e a populacional obriga-nos a ser mui perfunctórios.

Não saiamos, porém, da desproporção entre o número do cafeeiros e as terras apropriadas à cafeicultura, quanto à altitude e ao **pH**, pois o que ora nos impressiona são êsses mares de café da Noroeste, constitutivos de uma das características da região perlustrada pouco depois que saímos de Mato Grosso. O café é orófilo, cultura de montanha e, como acabamos de ver, Oliveira Viana quiz exprimir isso e o teria feito, se mais conhecedor de Ecologia. Alguns historiógrafos afirmam sua inexistência no Brasil antes do século XVIII, exatamente por ser mediterrâneo, não gostar de poetagens como o coqueiro da Bahia, de brisa marinha na França e da areia do mar aos pés. Quer apenas a ventilação, o **bafo do sertão**. Não lhe agrada a maresia, ao passo que o colonizador vivia caranguejando no litoral, como escreveu frei Vícente do Salvador, aliás destestável. Quanto à altimetria, afirme-se a inconveniência da formação de cafèzais abaixo dos 400 metros. Dá, repita-se; mas também morre logo; ocasiona desertos e fez com que transformemos em fenômeno qualquer acidente como a geada, mesmo quando caída onde e quando deveria cair. A de 1953, por exemplo, pegou cafèzais recém-colhidos, pois em várias zonas a safra começa em maio. Como escreveu Pierre Deffontaines, o processo de colheita é bárbaro, faz-se pela derriça, pelo porrete, equivalendo a formidável castigo corporal infligido à árvore, que sofre tanto — e sofre em seguida a outro castigo, ao secamento do fruto nela mesmo — que já era tradicional aqui o termos a alternân-

cia de safra boa e safra má, porquanto o cafeeiro necessitava de um ano para refazer-se. Agora, a situação modificou-se para pior: uma safra boa e duas más, visto o enfraquecimento do solo não permitir mais a convalescença em um ano; já exigir dois. Entre Jaú e Dois Córregos, vimos cafèzal inteiramente dizimado pela geada, pois enterrado no socavão. E nisso se cifra a tolerância do cafeeiro: basta a incidência de duas impropriedades — o cafèzal plantado em terra imprópria pela composição química e pela altitude — e teremos de pôr a boca no mundo, de reclamar que o govêrno ampare, dê subvenção, como se o dinheiro oficial não saísse da própria lavoura, ou seja em sua maior parte da cafeeira.

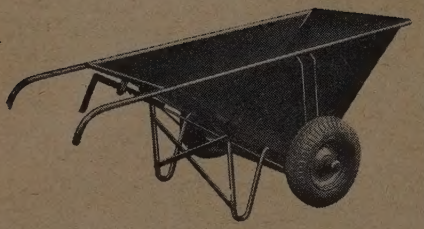
Comparemos a seguinte situação, que é ortodoxa, com a que estamos vendo na travessia dos intermináveis oceanos de café da Noroeste: o café é orófilo, sendo inconveniente plantar-se abaixo dos 400 metros. Vejamos o número de quilômetros quadrados existentes no Estado em condições de receber cafèzais pelo critério altimétrico, ressaltando que, se plantar daí para baixo é êrro, nem sempre se póde plantar daí para cima, porquanto há outras condições, como a composição do solo, o **percentum** de declividade, etc., que podem não coexistir com a altitude requerida: até 100 metros de altitude, 7.042 quilômetros quadrados; de 101 a 200 metros, 2.623; de 201 a 300 metros, 11.041; de 301 a 600 metros, 128.648; de 601 a 900 metros, 80.594; de 901 metros para cima, 17.300.

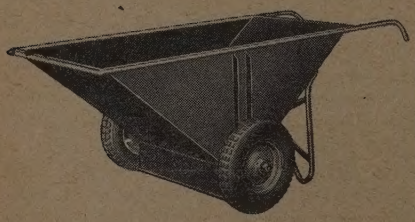
Isso é encontrável no **Anuário Brasileiro de Estatística**. Há, portanto, dezenas de municípios hoje recobertos de cafeeiros onde não se deveria explorar a cafeicultura. Quase todos os da Noroeste, por exemplo. Aí, entretanto, os cafèzais dobram vertentes e viram espigões, não obstante haja a incidência da pequena altitude e imprópria composição química do solo, sem falar na desproporção entre demografia e cafeicultura. Tolerância do café... Prestam os cafés da Noroeste? Atuam alí homens, indivíduos, só preocupados com sua própria situação financeira, ou Homens-Espécie, atentos ao futuro da pátria, que não póde transformar-se em desertos e a situação econômica dos descendentes?

Para responder, poderíamos, inicialmente, citar Prestom Jamesoke, no volume 22, número 2, da **Geographical Review**, correspondente a abril de 1932, diz que "os cafés de melhor qualidade provém das maiores altitudes, embora safras decrescentes se limitem geralmente a plantações situadas em altitudes inferiores a 1.000 metros". A Noroeste é a grande fornecedora de cafés baixos, cotados sempre a preços vís nos mercados internacionais. Porém, sobretudo no trópico, onde é ativo o trabalho da erosão, culturas de montanha só são praticáveis por quem seja cuidadoso, respeite a orientação dos técnicos e conheça aquilo de Perre Monbeig: "O clima tropical hostil ao homem também o é ao solo, que aí é mais pobre e mais frágil que nas regiões temperadas e, por conseguinte, cria condições desfavoráveis à agricultura e à alimentação. Para medir essa diferença, bastaria ver as consideráveis modificações de rendimento de uma mesma cultura, por exemplo a do arroz ou do milho, quando praticada nos países tropicais e nos países temperados". Em **Outro Brasil** mostramos isso com cifras. Monbeig escreveu aquilo em estudo sôbre o já referido trabalho de Pierre Gourou, no número 60 do **Boletim Geográfico**. Dalí mesmo queremos extrair mais êste pedacinho, equi-

valente a uma tréplica antecipada: "Não será o fazendeiro paulista, que viu seu avô e seu pai passarem do vale do Paraiba para a região de Ribeirão Prêto, enquanto êle próprio rumava para a Noroeste e seu filho partia para o norte do Paraná, não será êsse nômade da plantação cafeeira que refutará os fatos citados por Gourou. A marcha para o oeste não termina acaso por uma fuga antecipada? O café e o algodão, vindos depois da derrubada das matas, facilitam a desnudação dos solos, a erosão e a lavagem, que as privam dos sais férteis. Às populações indígenas dos trópicos quentes e chuvosos, teria sido melhor que os colonizadores ávidos não tivessem mostrado o que podem pedir a êsses solos frágeis".

★





indispensável
no terreiro de café.

MÓCA

O carrinho MÓCA tornou-se realmente indispensável no trabalho de secagem do café no terreiro. Espalha o grão com rapidez e racionalmente em camadas iguais, de espessura variavel, permitindo secagem rápida e homogênea. Capacidade para 200 litros. Processos de fabricação patenteados e garantidos por 20 anos de experiência da marca PONTAL. Fornecido pintado ou galvanizado.

Pontal
PONTAL,
MATERIAL RODANTE S. A.
Vendas pelos revendedores de
PONTAL MERCANTIL S. A.
Av. do Estado, 5783
Fone 37-4195 Caixa Postal 8333

O novo surto de broca do café em face da eventual resistência biológica ao inseticida B H C. - considerações sôbre o custo do combate à praga.

CARLOS A. SEIXAS

O assunto broca do café, que hoje nos traz à Sociedade Rural Brasileira é o mesmo que nos trouxe em 1948, há 10 anos portanto, a esta mesma Casa. Naquela oportunidade falávamos na qualidade de técnico do Instituto Biológico de São Paulo, e hoje, em decorrência de trabalhos particulares que estamos desenvolvendo em nosso próprio escritório de Agronomia.

Atravéz dêstes trabalhos, foi possível acompanhar o desenvolvimento da broca nos cafèzais de algumas regiões nêstes últimos anos. Em outubro de 1957 um de nossos clientes, a Expansão Mercantil Importadora e Exportadora, que é representante no Brasil de aparelhos geradores de neblina, importados com a finalidade de combater geadas, solicitou nosso trabalho para a experimentação dêstes aparelhos com o objetivo de distribuir inseticidas sob forma de neblina para combater a broca do café. De fato há bastante interêsse em aproveitar mais amplamente os geradores que estão localizados em bôa parte em regiões onde a broca é problema. Êste fato então nos levou a retomar contacto como problema da broca do café e a consideração da sua biologia, da sua expansão, dos prejuízos que causa e da sua importância econômica na atual conjuntura.

É grato tratar do assunto relacionado com a broca tendo presente que existe um método químico de combate, capaz de controlar os prejuízos da praga. Em torno desse método girará nossa exposição que abordará as três afirmações que desde já desejamos enunciar:

1.º) — Há um surto de broca do café instalado nos cafèzais de São Paulo e do Norte do Paraná, com características de grande expansão;

2.º) — Não há resistência biológica da broca do café ao inseticida BHC;

3.º) — Cafèzais com produções médias menores do que 40 arrobas por mil pés não suportam o ônus decorrente do combate à broca, frente aos atuais preços de venda em cruzeiros que prevalecem no interior.

Desejamos afirmar de maneira positiva a existência de um surto de broca do café. É preciso que se passe a considerar êste fato de todos os pontos de vista em que se encarem os problemas relacionados com o café.

As infestações da broca fazem sentir seus prejuízos principalmente em determinadas zônas, como é o caso dos municípios da Alta Paulista e Noroeste, situados na cabeceira e vale do Rio Feio, tais como Gália, Garça, Pre-

sidente Alves, Pirajuí, Guarantã, Cafelândia e Lins. Na média Sorocabana, os municípios de Ourinhos, Ipauçú, Xavantes e Santa Cruz do Rio Pardo. Incluem-se ainda os municípios de Baurú, Duartina e São Manoel além de vários municípios paranàenses.

As causas determinantes da expansão da broca são:

a) As quedas pluviométricas que se registraram nos períodos de abril a setembro. Em 1956 no município de Garça a precipitação nêsse período chegou a ser maior do que a verificada pròpriamente no período das chuvas. Em 1957 choveu tanto no período sêco como no período das águas;

b) Como conseqüência das chuvas na época das colheitas estas foram difíceis, demoradas e mal concluidas;

c) Despreocupação dos cafeicultores com os focos da praga devido a um período longo de baixas infestações e de reduzida expressão da broca como praga.

Estas causas possibilitaram o crescimento populàcional da praga tão logo as condições se manifestaram favoráveis, resultando em infestações generalizadas em certas zonas, alcançando inclusive espigões expostos com índices de 30% e mais. Outra conseqüência são os prejuízos devidos à perda de pêso e a porcentagem de brocados no café beneficiado, que já se verificam êste ano como é do conhecimento de lavradores e maquinistas das regiões referidas.

Resistência biológica ao inseticida

Conforme haviamos afirmado de início, retomamos contacto com o problema em outubro do ano passado. Nesta oportunidade encontramos notícias em diferentes zonas cafeeiras de São Paulo e também no Paraná, sôbre a resistência que a broca vinha oferecendo às aplicações do inseticida BHC e ainda últimamente nesta Casa o adiantado cafeicultor Sr. Antônio Alves de Lima manifestou sua preocupação diante do fato.

Ao realizar as experiências programadas com os geradores de neblina, concluimos alguns ensaios para verificação da eventual resistência da broca ao BHC. Um destes ensaios é que será aqui referido, inclusive com a apresentação de dados de contrôle com a aplicação do BHC.

O local do ensaio foi a Fazenda Santa Isabel, de propriedade do Dr. Sílvio de Toledo Piza, situada no município de Garça.

Foi feita a aplicação correspondente a 40 quilos do inseticida BHC em pó com 1% de isômero gama. Procedemos a uma contagem prévia nos frutos infestados antes da primeira aplicação de inseticida e duas outras após a primeira e segunda aplicação respectivamente.

Apresentamos um quadro com os dados numéricos obtidos de amostras coletadas em plantas no terço inferior (saia), médio e superior e em tôda a circunferência de plantas escolhidas ao acaso no bloco submetido a tratamento. Foram coletados sòmente frutos perfurados pela broca com o objetivo de verificar sua presença e condições:

Resultado das contagens em amostras de café

DATAS	Frutos considerados	PORCENTAGENS			
		Vivos	Intoxicados	Mortos	Abandonados
19-12-57 antes do tratamento	328	84,5	—	1,5	14,0
6-1-58 18 dias após 1.ª apl.	254	14,2	16,9	25,9	42,9
2-2-58 27 dias após 2.ª apl.	262	8,6	12,3	19,1	59,8

Verifica-se da análise dos dados obtidos que a atuação do inseticida BHC está claramente manifesta diante do que segue:

a) Redução da porcentagem de frutos com broca viva;

b) Observação de insetos intoxicados;

c) A porcentagem de insetos mortos encontrados nos frutos nas duas últimas contagens.

c) A primeira contagem revelou a ocorrência de 14,0% de frutos abandonados naturalmente pela broca. As porcentagens de abandono registrado nas contagens posteriores de 42,9 e 59,8%, revelam grande atividade da praga e bom contrôle do inseticida.

Os dados acima foram julgados satisfatórios para orientação dos trabalhos que tinhamos em vista e os apresentamos com o objetivo de dissipar dúvidas sôbre à ação do BHC no contrôle da broca, uma vêz que foram obtidos n'uma região onde a notícia da resistência da praga ao tóxico tinha largo curso.

Outra situação que desejamos invocar é a que se refere a responsabilidade que assumimos do ponto de vista do combate à broca nas Fazendas Santa Isabel, Santa Stella e Santa Lydia, totalizando 600.000 cafeeiros na Alta Paulista, o contrôle de focos de broca assinalados pela primeira vêz no Estado de Goiás, na Fazenda São Carlos e a assistência que prestamos aos mesmos trabalhos na Fazenda Palmeiras com 500.000 cafeeiros, no município de Ipauçú. Nestas lavouras as colheitas nos lugares mais sujeitos ao ataque da praga revelam pleno contrôle em condições de trabalho prático. São normais os rendimentos.

Razões da crença na Resistência biológica

Há razões, no entanto, que conduziram a idéia de que o BHC vinha perdendo eficiência como inseticida no combate à broca. Estas razões foram consideradas e são as seguintes:

a) Longo período em que os trabalhos de combate à broca pràticamente paralizaram nas fazendas de café. Ao ser notada atividade da praga houve retomada do trabalho com pessoal sem a habilitação, necessitado portanto, de ser instruido sôbre a prática dos polvilhamentos;

b) Combate tardio, quando a broca já havia penetrado os frutos para a postura de ovos. Nestas condições, reduzida normalmente a ação do inseticida a praga volta à atividade dando a impressão de que o inseticida não atuou;

c) Uma só aplicação de inseticida quando são recomendadas duas aplicações gerais, espaçadas 20 dias uma da outra, na época certa, para dar proteção aos frutos durante um período de tempo suficiente;

d) Uso das sobras de inseticida armazenado durante longo tempo, em condições inadequadas. Há necessidade de verificar os teôres de inseticida nestas condições, através de pedidos de análise do Instituto Biológico.

Os esclarecimentos que prestamos sôbre o problema da resistência biológica da broca ao inseticida BHC, tiveram como objetivo definir êste assunto. Seria desastrosa qualquer indecisão neste particular quando há necessidade de lutar contra os prejuízos que um surto intenso póde ocasionar.

Providências indicadas para o combate

Com relação ao combate à broca desejamos nos referir nesta oportunidade as medidas que podem ser tomadas desde já com o objetivo de limitar a atividade do inseto e preservar os cafés da próxima safra, de prejuízos. Ao tratarmos dêste assunto pedimos vênia ao ilustre Diretor do Instituto Biológico de São Paulo, Dr. Paulo Nóbrega, e à competência dos companheiros daquela Instituição aqui presentes, porquanto iremos reafirmar as instruções que vêm sendo largamente indicadas pelo Instituto, sempre atento aos problemas de defesa sanitária da nossa agricultura e pecuária.

Para clareza dos métodos de combate diremos que não podem deixar de ser considerados alguns fatos relacionados com a biologia da broca detidamente estudada em nosso meio por vários entomologistas.

Assim devemos recordar que é sempre uma fêmea que perfura inicialmente um fruto de café. Vem ela fecundada do fruto onde nasceu, se desenvolveu e atingiu a maturidade sexual. Cavada uma galeria e mais profundamente uma câmara de postura é iniciada a oviposição que atinge até 75 ovos por indivíduo durante todo período de vida. O ciclo evolutivo completo da broca se processa em um período de cêrca de 30 dias durante os quais da eclosão do ovo emerge a larva que após 15 dias se transforma em pupa que assim se mantém durante sete dias em média até que resulte a forma adulta que é o besourinho conhecido dos cafeicultores.

O período de vida do adulto fêmea é de 5 mêses em média, mas póde atingir 9 mêses. De uma maneira ou de outra uma fêmea póde passar de uma safra para outra desde que tenha abrigo e alimento nos frutos remanescentes da colheita. O macho, que raramente abandona os frutos, vive trez mêses no máximo. Sua função primordial é a fecundação das fêmeas

antes que estas abandonem os frutos onde se encontram. A proporção de 10 fêmeas para cada macho fazem da broca uma praga séria, com grande capacidade de multiplicação sustentada pela possibilidade de completar em um ano cinco e até sete gerações quando as condições são propícias.

Trânsito na lavoura

Importante é considerar o trânsito realizado pela broca quando procura um fruto para infestar. Quando se inicia a granação dos frutos ainda verdes de uma safra, a população de broca se encontra ainda nos frutos remanescentes da safra anterior. Êstes frutos em grande parte exgotados constituem abrigo e alimento precário para a praga que nesta oportunidade tem sua atividade reduzida. A população dos frutos velhos é constituida, na sua maior parte, de insetos adultos que aguardam a oportunidade das bôas condições dos frutos da nova safra para intensificação de atividade e procreação.

Iniciada a granação dos frutos verdes (outubro-novembro) verifica-se que em período relativamente curto, a população adulta dos frutos sêcos se transfere para os frutos pendentes onde encontra tôdas as condições para intensa proliferação, nos verdes granados, nas cerejas e depois nos frutos ditos "sêcos" mas ainda com bastante humidade.

Verificamos que a broca antes de penetrar um fruto transita pelas fôlhas e galhos do cafeeiro e em torno dos frutos. Com freqüência inicia algumas perfurações que são abandonadas, para afinal e quase sempre ao cair da tarde se introduzir em um fruto através da galeria que abre, localizada na corôa do fruto quando se trata de fruto verde.

Oportunidade dos polvilhamentos

É exatamente nêste período do ano, outubro-novembro, ou mais pròpriamente na oportunidade em que se verifica o início da perfuração dos frutos verdes da nova safra, que o cafeicultor tem a melhor e pràticamente a única oportunidade de exercer efetivo contrôle da broca, conduzindo polvilhamentos que controlariam pela ação de contacto dos inseticidas as fêmeas em trânsito que podemos chamar "de uma safra para outra". Passada esta oportunidade teremos na lavoura até a colheita uma população de tôdas as idades e o trânsito se verificará pràticamente todos os dias até a colheita do último talhão na lavoura. Por isto é que se recomenda o polvilhamento da lavoura quando se observa início da perfuração dos frutos novos, ou seja, quando se observa nos fócos uma infestação de 5%. É por isto também que se recomenda repetir o polvilhamento após 20 dias, com o fim de se dar uma proteção segura, durante no mínimo quarenta dias, em que se completa a passagem das fêmeas para a safra nova.

Focos

Feitos os polvilhamentos normais com BHC nas épocas certas deve-se manter a lavoura sob constante observação, principalmente as áreas do foco que de modo geral são conhecidas em cada propriedade, por se situarem em

locais sombrios, em baixadas e grotas frescas. Nêstes focos devem ser repetidos os polvilhamentos sempre que a praga se manifestar ativa.

Quando aparecerem os primeiros frutos cerejas dos focos apresentando infestação, devem ser colhidos. Êstes frutos temporões oferecem à broca a possibilidade de abrigo e alimento já nos mêses de agosto e setembro, antes de ser alcançada pelos polvilhamentos gerais. A colheita do fruto cereja nestas condições retira automàticamente da lavoura uma população de broca de difícil contrôle.

Providências imediatas

À parte as providências indicadas que são de ordem geral, desejamos referir as práticas que devem ser encaradas, agora nesta fase do ano, para enfrentar a ameaça de prejuízos que a broca representa. Tais medidas teriam a virtude de preparar as lavouras para um combate mais eficiente e barato. São elas:

a) Localização de todos os focos de broca na lavoura;

b) Colheita tão rápida e rigorosa o quanto possível, especialmente dos focos;

c) Limpeza das beiradas e baixadas úmidas onde se formam capineiras que abrigam frutos que rolam da lavoura. Êstes frutos mantém em atividade uma população de broca fóra mas muito próxima do cafèzal, sendo responsável pelas reinfestações que se verificam mesmo após um combate bem feito;

d) Revisão das máquinas de polvilhamento e preparação de turmas para trabalho rotineiro;

e) Polvilhamento dos focos de broca logo após a colheita para dificultar sua expansão e agressividade em relação à lavoura restante.

Custos de combate e sub-produção de café por unidade de área

Outro aspecto que desejamos discutir é o que se refere aos custos do combate à broca. Diante da atual conjuntura do mercado de café e frente aos preços em cruzeiro que prevalecem no interior, convém saber até que ponto se póde realmente combater a broca econômicamente.

Nesta época em que se trata tanto da super-produção mundial de café, convém para o fim que temos em vista falar na sub-produção paulista por unidade de área cultivada com café.

Diante da situação examinada ainda há poucos dias nesta Casa pelo Eng. Agrônomo Brasílio Penteado Machado, que é responsável pela Secção de Café do Departamento da Produção Vegetal, mantemos em São Paulo, 60% de lavouras com produção incapaz de enfrentar o preço de Cr$ 1.850,00 (um mil oitocentos e cinqüenta cruzeiros) por saca de café beneficiado. Acabamos de ouvir, do digno Presidente da Sociedade Rural Brasileira, declarações enfáticas sôbre a confusão de mercado e baixos níveis de preços reinantes na praça de Santos e no interior do Estado, para os cafés da safra em escoamento. É preciso situar o custo do combate à broca que oferece

problemas novos e diferentes dos que ocorreram em 1947/48 quando os preços do café estavam em curva ascendente.

Pelos dados levantados pela Sub-Divisão de Economia Rural da Secretaria da Agricultura, uma lavoura com 20 arrobas de produção por mil cafeeiros, absorve Cr$ 10.000,00 (déz mil cruzeiros) por mil pés e o custo da saca de café beneficiado é de Cr$ 2.000,00 (dois mil cruzeiros). Uma lavoura nestas condições não pode se manter e muito menos suportar o combate a um surto de broca.

Com a produção de 30 arrôbas, ou seja sete e meia sacas de café beneficiado, o custo por saca seria de Cr$ 1.600,00 (um mil e seiscentos cruzeiros) incluidas as despezas atualizadas para combate à broca. A realização bruta por mil cafeeiros seria de Cr$ 1.875,00 (um mil oitocentos e setenta e cinco cruzeiros), ou ainda, Cr$ 2.812,00 (dois mil oitocentos e doze cruzeiros) por alqueire cultivado nos espaçamentos tradicionais que prevalecem para a quasi totalidade de nossas culturas em produção. Esta realização é deficitária em face das despezas de comercialização do produto e outras natureza financeira.

Chegamos a conclusão de que não há possibilidade de atender ao combate à broca frente a uma produção de 30 arrobas por mil pés pois as margens de lucros que ficariam não remuneraria nem a atividade aplicada.

A produção de 40 arrobas por mil pés, é mais dispendiosa porque exige melhores tratos, resulta porém na redução do custo de produção por saca de café, possibilita maior realização e deixa lucro frente a um preço de venda de Cr$ 1.850,00 (um mil oitocentos e cinqüenta cruzeiros) por saca. A partir desta produção o combate à broca que custa segundo nossos cálculos Cr$ 1.00 (um cruzeiro) por pé poderá e deve ser feito.

Lavouras com produções menores do que 40 arrobas terão sérias dificuldades em se manter sem broca frente aos atuais preços vigentes em cruzeiro. Não comportam os custos de combate e podem crear um problema fitossanitário que deve ser meditado.

Concluindo, desejamos reafirmar os três pontos em que procuramos assentar a nossa exposição. Aduzimos ainda que a broca, como a adubação, o preparo do café, as práticas culturais e a comercialização, constitui um capítulo que merece agora profunda análise frente ao problema que chamamos da sub-produção por área cultivada, e ainda, dos atuais níveis de preço do café em cruzeiro.

A atividade agrícola, principalmente a cafeeira, em sua evolução terá, pelos motivos expostos, que transformar as fazendas tradicionais em emprezas com funcionamento racional onde a demasiada e quasi exclusiva preocupação com os preços de venda deve ceder lugar às previsões e desencadeamento dos custos. A broca então senhores, se situará em última análise como um fator de custo de produção.

COLHEITA DO CAFÉ

JOSÉ RIBEIRO FILHO (*)

INTRODUÇÃO

Ninguém ignora que estamos em face de uma nova superprodução mundial de café, uma vez que a produção cresce em rítmo bem mais acelerado do que o consumo.

De acôrdo com as estimativas apresentadas pelo economista brasileiro Teófilo de Andrade (18), o quadro é o seguinte:

	Produção em sacas de 60 kg	Consumo em sacas de 60 kg	Excedentes em sacas de 60 kg
1957-58	38.000.000	36.500.000	1.500.000
1958-59	45.000.000	37.300.000	7.700.000
1959-60	50.000.000	38.100.000	11.900.000
Total dos excedentes em 1960			21.100.000

Verifica-se, por êstes dados, que a produção apresenta crescimento rápido, ao passo que o consumo aumenta mui lentamente.

Os Estados Unidos são os maiores importadores mundiais de café, com cêrca de 22.000.000 de sacas anuais, ou sejam, aproximadamente, 60% do total das importações do mundo (8). Relativamente, entretanto, o seu consumo tem diminuído, pois, em 1946 revelava um consumo, **per capita**, de 19,4 libras, enquanto que em 1956 êsse consumo já havia caído para 15,9 libras (18).

Por outro lado, o Brasil, que, em 1933 fornecia aos Estados Unidos 70% de sua importação de café, teve êsse fornecimento reduzido para 45% apenas, em 1955, no entanto, outros países como a Colômbia, Venezuela, países da América Central, México e outros mais, sem nos referirmos à África, vêm aumentando a sua exportação para aquêle país (8 — 11).

Não constitui novidade o fato de o Brasil ser o maior produtor de café do mundo, com cêrca de 23.000.000 de sacas, representando 60% da produção mundial, nem tão pouco que a sua economia se acha assentada sôbre a cultural cafeeira, de maneira nìtidamente acentuada. Basta dizer que 70% do total de nossas exportações são representadas pelo café. Apesar desta proeminente posição do Brasil, como produtor de café, é muito peque-

(*) Professor adjunto do Departamento de Agronomia da E. S. A. da U.R.E.M.G.

na a quantidade de café de boa qualidade produzida. Se não, vejamos: Em 1956, numa exportação de 16.972.721 sacas, apenas 1.200.000 eram de cafés preferenciais, isto é, de tipo 2/3 e despolpados, o que representa apenas 5% de nossa safra ou cêrca de 7% de nossa exportação (8 — 10). Tudo mais é café inferior, cheio de impurezas e com mau gôsto.

Esta é, sem dúvida, uma das principais razões, senão a única, por que a nossa exportação para os Estados Unidos vem diminuindo sensìvelmente nêstes últimos anos. Enquanto isto, a produção de outros países, como a Colômbia, Venezuela, México, El Salvador, Cuba etc. cresce de maneira assustadora, sem se descuidarem da qualidade (8), pondo em risco a nossa posição de vanguardeiros na produção dessa **rubiácea** e a situação financeira, já um tanto desfavorável, de nossa Pátria. Urge, portanto, produzir melhor café, em tipo e em qualidade, bem como intensificar a propaganda e venda do nosso produto.

Como se sabe, o café é classificado comercialmente de duas maneiras: por tipo e por qualidade.

A classificação **por tipo** baseia-se na maior ou menor quantidade de defeitos contidos numa amostra de 300 g do café. Varia do tipo 1 ao tipo 8 (o tipo 1 é inexistente na prática, pois o café sempre apresenta algum defeito), não sendo permitida a exportação de cafés inferiores ao tipo 8.

A classificação por qualidade baseia-se no aspecto, côr, grau de seca, tamanho (peneiras), torração e gôsto da bebida. Quanto à bebida, o café pode ser estritamente mole, mole, apenas mole, duro, riado e rio. Esta é, sem dúvida, a classificação mais importante (3).

Sabe-se que, no Brasil, há zonas que produzem, naturalmente, cafés de bebida mole e outras que o produzem de bebida dura. Em Minas Gerais, por exemplo, a Zona da Mata fornece café de bebida dura, enquanto o Sul de Minas produz café de bebida excelente.

A questão da qualidade da bebida, segundo tudo indica, está relacionada com o clima, contribuindo êste para a maior ou menor ação de microorganismos, especialmente fungos, que causam a deteriorização do produto.

De acôrdo com as experiências realizadas em S. Paulo, pelo Dr. H. P. Krug, verifica-se que nas zonas de café de boa bebida, a quantidade de microorganismos encontrada nos frutos secos da árvore é sempre menor do que a encontrada nos frutos sêcos da árvore, nas zonas de café de bebida inferior, o que se observa, também, de maneira mais acentuada, relativamente aos frutos sêcos do chão. No café cereja, quase não foram encontrados microorganismos, numa zona ou noutra (2 — 3 — 6).

Pelas considerações até aqui expostas, fica patente a necessidade de melhorarmos o nosso café, em tipo e qualidade. É claro que não vamos encetar êsse trabalho numa zona já naturalmente de bebida boa, mas sim nas zonas de bebida inferior, que representam maior extensão no País. Para êste mister, temos de pôr em prática vários cuidados, desde os tratos culturais até o ensacamento do produto beneficiado. Os cuidados na colheita contribuem, indiscutìvelmente, para a melhoria do produto. Falemos, pois, sôbre êste assunto.

COLHEITA DO CAFÉ

A — Preparo do solo para a colheita, ou seja, **arruação** ou **coroação** (9 — 17). Consiste numa raspagem do solo debaixo e dos lados do cafeeiro, formando leiras ou montículos no meio das ruas. Deve ser feita o mais tarde possível, ou seja, geralmente em março, nesta Zona. Antes da arruação o terreno deverá receber uma capina geral.

No caso da colheita por derriça no chão, a arruação será mais dispendiosa e bastante prejudicial ao cafeeiro, pois, exigindo uma raspagem mais perfeita do solo, causa a destruição de grande quantidade de radicelas, contribuindo, assim para a decadência precoce da lavoura.

Quando a colheita vai ser feita por derriça no pano ou no cesto, a arruação constará apenas de uma limpeza do chão, em volta e debaixo do cafeeiro, o mais superficialmente possível, devendo ser usado, para isto, o ancinho ou, de preferência, o rastelo.

A arruação hoje já está sendo feita mecânicamente, em alguns lugares, usando-se, para isto, a "arruadeira" movida pelo trator Pony. Todavia, o seu serviço nem sempre é perfeito, sendo necessário, em muitos casos, completá-lo a enxada. No caso, por exemplo, de cafèzais plantados em quadrado, o trabalho da arruadeira é bastante incompleto, exigindo um repasse manual, em cêrca de 40 a 50% do serviço.

A colheita bagueada dispensa a arruação.

B — Processos de colheita (3 — 4 15 — 16).

I — Colheita por "derriça".
II — Colheita a dedo ou bagueada.
III — Colheita natural.

I — Colheita por derriça

Consiste na retirada de todos os frutos existentes na árvore, de uma só vez, quer sejam sêcos, maduros, quer sejam verdes. Esta operação é feita com as mãos semifechadas, correndo-as ao longo dos ramos, na parte onde houver frutos. Êste é o processo mais largamente difundido no Brasil, em virtude do pequeno espaço de tempo entre as floradas, da vasta extensão de nossas lavouras e da escassez de braços.

1 — **Época**: A época própria para êste tipo de colheita varia de ano para ano, de zona para zona e, mesmo dentro de determinada zona, os cafeeiros situados nas partes mais ensolaradas apresentam frutos maduros mais cedo do que os plantados nas partes mais sombrias, além de existirem variedades com maturação mais precoce do que outras. Na Zona da Mata, de Minas Gerais, esta época vai de **princípio de maio a fins de julho.** O que é importante, todavia, é que haja maior porcentagem possível de frutos maduros para a colheita. Como o café, em nosso País, dá, em geral, 2 a 3 floradas, a maturação dos frutos não se faz tôda de uma vez. Assim, a colheita por "derriça" dever-se-ia fazer quando houvesse, na árvore, aproximadamente, 30% de café sêco, 40 a 45% de café cereja (maduro) e 25 a

30% de café verde. Isto estaria próximo do ideal, o que não se verifica no início da colheita, quando a porcentagem de verdes é bem maior.

2 — **Execução**: A colheita por derriça pode ser executada:

a — No chão
b — No pano
c — No cêsto.

a — **Derriça no chão**: Como já dissemos, exige uma "arruação" perfeita, raspando bem a terra, operação cara e prejudicial ao cafeeiro.

Estando na época da colheita, faz-se, antes, o "levantamento do café de varreção" (café caído antes da colheita) e, logo em seguida, o café é todo derriçado no chão. Êste processo implica num grande trabalho de rastelação (juntação do café por meio do rastelo) e de abanação, para limpeza (12), ficando, mesmo assim, com uma grande porcentagem de impurezas. Antes da abanação essas impurezas (terra, torrões, pedras, fôlhas etc.) representam cêrca de 50% (16).

Embora seja um processo rápido, deve ser abandonado, uma vez que desejamos melhorar o nosso produto, em tipo e qualidade.

b — **Derriça no pano**: Embora o custo do pano venha encarecer um pouco a colheita, devemos adotar êste processo, especialmente para cafeeiros de grande porte, para os quais o processo do cêsto não seria indicado.

Como vimos, a "arruação" neste caso é suave, consistindo apenas no rastelamento dos detritos existentes dos lados e debaixo das árvores, sem raspar a terra.

Na época da colheita, o pano é estendido debaixo do cafeeiro e a derriça feita como se fôsse no chão. Terminada a colheita da árvore, o pano é agitado por duas pessoas, uma de um lado e outra de outro, de modo que algumas fôlhas e galhos sêcos se juntem sôbre o café, facilitando a sua retirada, à mão. Êste é um processo bastante rápido, em que o café se apresenta completamente limpo. Antes da retirada das fôlhas e outros fragmentos, a quantidade de impurezas está em tôrno de 5% (16).

Por êste processo, o "levantamento do café de varreção" é feito depois da colheita.

Panos para a colheita: Podem ser de americano "carne sêca", mescla, lona fina etc. Os melhores tecidos são mais caros, porém, duram mais, é claro.

O pano deve ser de tamanho tal que cubra, pelo menos, a área ocupada por um cafeeiro.

Quanto ao modo de fabricação, pode ser em duas partes iguais de, no mínimo, 3,0x1,5 m ou inteiriço com 3,0x3,0 m, no mínimo, tendo, neste caso, um rasgo na direção de uma das diagonais até o centro ou do meio de um dos lados até o centro.

Além disto, o pano deverá possuir, num dos lados, 3 tiras de couro, para o caso de colheita no morro, onde são amarradas em igual número de estacas, a fim de manter o pano suspenso do lado de baixo do cafeeiro.

c — **Derriça no cêsto**: Consiste em se derriçar o café sôbre qualquer tipo de recipiente. Geralmente, êsses cestos são conduzidos amarrados à

cintura do colhedor ou a tira-colo, de modo que as mãos fiquem livres para a colheita. Aqui na Escola, é usado um tipo de cêsto denominado "aparadeira", com cêrca de 80x50x20 cm.

Alguns cafeeicultores usam, também, um tipo de cêsto grande colocado debaixo da "saia" do cafeeiro, neste caso praticando a colheita como se fôsse no pano.

A "arruação" indicada para êste sistema é idêntica à que se usa para a derriça no pano.

Êste processo é considerado como um dos melhores, principalmente quanto à limpeza do produto, pois, pràticamente, não apresenta impurezas (16). Todavia, só pode ser recomendado para cafeeiros de pequeno porte, que não exijam o emprêgo de escadas para a colheita.

Neste caso, o "levantamento do café de varreção" será feito, também, após a colheita.

De acôrdo com os trabalhos experimentais realizados pelo Dr. André Toselo, no I. A. de Campinas, a colheita, por derriça no chão, é mais rendosa do que a colheita por derriça no pano ou no cêsto. Assim conclui aquêle técnico, num experimento em Ribeirão Prêto, em lavoura com cêrca de 20 arrôbas por 1.000 pés (15):

Derriça no chão — 1 operária "derriça", "rastela" e "abana" o café de 53 pés, por dia.

Derriça no pano — 1 operário "derriça" e "abana" o café de 40 pés, por dia.

Derriça no cesto — De acôrdo com resultados experimentais obtidos pelo referido técnico, posteriormente, apresenta rendimento semelhante ao da derriça no pano (16).

Entretanto, nêsses ensaios, o Dr. Toselo não levou em conta o tempo gasto na arruação, o que viria beneficiar a colheita no pano, não só porque, neste caso, há menor destruição de raízes, mas também porque a operação é mais rápida e menos dispendiosa.

Por outro lado, o café colhido no pano é mais limpo e, portanto, de melhor qualidade, tornando-se mais fáceis as operações posteriores de preparo, além de tornar mais suave o trabalho de abanação, após a colheita.

Em seus trabalhos, o Dr. Toselo concluiu, ainda, que o tempo absorvido pelas três operações, na colheita por derriça, no chão, relativamente ao tempo total gasto, é aproximadamente o seguinte, em porcentagem:

a — Na região de Pindorama (terra arenosa), em cafèzal produzindo 20 arrôbas por 1.000 pés, em média (13 — 14):

Derriça	63%
Rastelação	29%
Abanação	8%

b — Na região de Ribeirão Prêto (terra roxa), em cafèzal produzindo 17 arrôbas por 1.000 pés, em média, (15):

Derriça	75%
Rastelação	14%
Abanação	11%

Para a derriça no pano, em cafèzal produzindo 18 arrôbas por 1.000 pés, em média, o resultado foi o seguinte:

Derriça	95%
Abanação	5%

De modo geral, devemos dizer que o rendimento da colheita varia de acôrdo com a zona, especialmente com a produtividade dos cafeeiros. Assim, um operário em o Norte do Paraná colhe 5 sacos (de 110 litros) por dia; em o Noroeste de São Paulo 2 1/2 sacos; em Ribeirão Prêto, 1 saco (16); e, em Viçosa, Minas Gerais, 1 1/2 a 2 sacos, aproximadamente.

II — Colheita a Dedo ou Bagueada.

Êste é o processo ideal de colheita, porquanto ela se faz parceladamente, em 3 ou 4 vêzes, colhendo-se sòmente café maduro (5). A colheita deverá realizar-se, pois, sempre que houver uma "carga" de frutos maduros na lavoura. Êsses frutos são destacados a dedo e recolhidos em cestos apropriados.

Dêste modo, quase todo o café poderá ser despolpado, obtendo-se, nas nossas condições, aproximadamente 85 a 90% de café, de qualidade superior.

Esta é a razão porque a Colômbia, a Venezuela, os países da América Central e outros mais daquela região americana, produzem café de alta qualidade, o qual alcança nos mercados importadores, especialmente nos Estados Unidos, 10 a 20% mais, em preço, do que os melhores cafés brasileiros (1 — 8).

Além disto, a colheita bagueada permite um aumento de cêrca de 10% no rendimento de café beneficiado (3 — 5 — 7).

III — Colheita Natural

Colheita Natural é aquela que se realiza geralmente em três etapas, não se fazendo colheita de frutos diretamente das árvores, senão na última.

Para êste tipo de colheita, a arruação deverá ser realizada do mesmo modo como para a colheita por derriça no chão.

Vejamos como se processa:

1.ª etapa: Deixa-se amadurecer, secar e cair a primeira "carga" de frutos dos cafeeiros. Em seguida, faz-se a rastelação e abanação do café caído ao chão, levando-o para o terreiro;

2.ª etapa: Procede-se do mesmo modo, como na 1.ª etapa, com a segunda carga de frutos;

3.ª etapa: Deixa-se a última carga de frutos amadurecer e secar e, por meio de vibradores ou mesmo de varas finas e flexíveis, realiza-se a derrubada dos frutos ainda presos às árvores. Logo depois, faz-se a rastelação, abanação e transporte do café para o terreiro.

Essas etapas se verificam com diferença de 15 a 30 dias uma da outra.

Êste processo de colheita, apesar de isentar o café dos verdes, que constituem defeitos, não deve ser recomendado, porquanto, por meio dêle, raramente será possível obter café de boa qualidade.

Já dissemos que os frutos sêcos da árvore ou do chão apresentam elevada porcentagem de microorganismos, principalmente fungos (**Fusarium sp** é o mais freqüente) (2), que causam a deteriorização do produto.

Nas zonas de solo arenoso, de baixa umidade relativa, onde a maturação é seguida imediatamente pela sêca dos frutos, êste processo não se apresenta tão prejudicial. É o que acontece, por exemplo, na Zona Noroeste do Estado de S. Paulo, onde vários cafeicultores realizam êste tipo de colheita.

C — Transporte do Café — Todo o café colhido, por qualquer dos processos, especialmente quando por derriça ou a dedo, deve ser imediatamente conduzido à secção de preparo, seja por via sêca, seja por via úmida.

Nas zonas quentes, é imprescindível que o transporte seja realizado no mesmo dia da colheita. Nas zonas mais frias, no entanto, pode-se fazê-lo no dia seguinte, sem grandes perigos de fermentação. O sistema adotado por grande número de cafeeicultores, deixando o café amontoado na lavoura, por três ou mais dias, com o objetivo de igualar e facilitar a sêca, precisa ser condenado enèrgicamente, pois a intensa fermentação que se verifica em tais condições deteriora o produto.

D — Aproveitamento do café de "varreção" — O café caído ao chão, antes ou durante a colheita por derriça, não oferece nenhum interêsse econômico. Trata-se de um café deteriorado, que apresenta um grande número de grãos ardidos e pretos, por isto mesmo dando tipo e bebida inferiores.

A razão principal porque se faz o seu aproveitamento é a necessidade de contrôle à broca. Êsse café, no entanto, em hipótese nenhuma, poderá ser misturado com o café derriçado da árvore, porquanto irá estragá-lo.

E — Espaçamento do cisco (9 — 17) — Tratando-se de uma operação intimamente ligada à colheita, justifica-se a sua conclusão neste ponto. Consiste em se espalhar os detritos amontoados ou enleirados, no ato da arruação.

Esta operação é realizada logo após a colheita, o mais cedo possível, a fim de evitar a destruição de grande quantidade de raízes que, com o tempo, invadem as partes onde o cisco se acha acumulado.

A esparramação do cisco pode ser feita à enxada, ou mecânicamente, usando-se, neste caso, a enxada rotativa ou a "espamarramadeira" mecânica, ficando bem feito o serviço, por qualquer dos processos.

Façamos, agora, uma comparação entre os processos de colheita **derriça** e **bagueada**. Tomemos, para isto, dados aproximados, obtidos em cafèzal com cêrca de 30 arrôbas por 1.000 pés, na Escola Superior de Agricultura da U.R.E.M.G., em Viçosa, Minas Gerais.

Pelo sistema de derriça, pagam-se Cr$ 25,00 por balaio (60 litros) e um operário colhe 3 a 4 balaios por dia. O rendimento da colheita bagueada é, aproximadamente, um têrço da colheita por derriça.

Vejamos os cálculos:

Despesas com a colheita:

Por derriça: 120 litros (2 balaios)	Cr$ 50,00
Bagueada: 120 litros (2 balaios)	Cr$150,00

Diferença em favor da derriça, Cr$100,00.

Rendimento e valor do café preparado por via úmida:

Colheita por derriça:

Café despolpado:	5,980 Kg a	Cr$ 48,35	Cr$ 289,10
Café boia:	4,170 Kg a	Cr$ 29,00	Cr$ 120,90
Café rejeito:	3,750 Kg a	Cr$ 29,00	Cr$ 108,70
Café escolha:	1,100 Kg a	Cr$ 10,00	Cr$ 11,00
Total	15,500 Kg a		Cr$ 529,70

Colheita bagueada:

Café despolpado:	14,000 Kg a	Cr$ 48,35	Cr$ 676,90
Café coquinho e escolha: ..	2,500 Kg a	Cr$ 15,00	Cr$ 37,50
Total	16,500 Kg a		Cr$ 714,40

Diferença em favor da colheita bagueada, Cr$ 184,70.

Abatendo-se os Cr$ 100,00 gastos a mais, verifica-se um lucro líquido de Cr$ 84,70, em favor da colheita a dedo. Isto para uma arrôba de café. Para um cafeicultor que produza, digamos, 1.000 arrôbas, êsse lucro será de Cr$ 84.700,00.

Não há dúvida, portanto, quanto à viabilidade econômica da colheita bagueada. O que limita o seu emprêgo, indiscutìvelmente, é a enorme extensão de nossas lavouras e a escassez de braços, uma vez que a maturação se dá numa época determinada e os frutos maduros não esperam por muito tempo.

A tendência atual deve ser, por conseguinte, a de cultivar áreas menores com café e tratá-las convenientemente, para que dêem maiores produções e permitam o emprêgo da colheita bagueada.

LITERATURA

1 — Anônimo — A Qualidade do Café. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do café 319:61 — 61. 1953.

2 — Bitancourt, A. A. As Fermentações e Podridões da Cereja de Café. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do Café 359:7 — 14. 1957.

3 — Camargo, Rogério de e Adalberto de Queiroz Telles Jr. O Café no Brasil. Vol. II. S.I.A. Ministério da Agricultura. 720 pgs. 1953.

4 — Ferreira Filho, João Cândido. Cultura do Café. 2.ª edição. S.I.A. Ministério da Agricultura. 85 pgs. 1949.

5 — Griffing, John. Métodos Racionais para a Produção de Café Fino. Boletim da Sup. dos Serv. Técn. do Café 360:37 — 40.

6 — Krug, H. P. Concepção Moderna Sôbre a Origem dos Cafés Duros. Revista de Agricultura de Piracicaba 20:416 — 426. 1945.

7 — Mello, José Homem de. O despolpamento para a produção de cafés de alta qualidade. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do Café 360:33 — 36. 1957.

8 — Penteado, Mário. Ameaçado o café Brasileiro. O Cruzeiro. 36 — 40,88. 25 de maio de 1957.

9 — Scaranari, Hélio José. Tratos Culturais do Cafeeiro. I Curso Post Graduado de Cafeeicultura I. A. de Campinas. 18.ª aula. 1954.

10 — Teles, José de Queiroz. É Mínima a Produção Brasileira de Cafés de Primeira Qualidade. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do Café 359:79. 1957.

11 — Testa, J. Perde Terreno o Café Brasileiro. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do Café 319:5 — 8. 1953.

12 — Toselo, André. Notas sôbre as Possibilidades de Mecanização da Cultura Cafeeira. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do Café 285:868 — 873. 1950.

13 — Toselo, André. Ensaios sôbre a Colheita do Café. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do Café 288:108 — 112. 1951.

14 — Toselo, André. Ensaios Sôbre a Colheita do Café II. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do Café 292:479 — 482. 1951.

15 — Toselo, André. Ensaios sôbre a Colheita do Café III. Bol. da Sup. dos Serv. Técn. do Café 296:826 — 828. 1951.

16 — Toselo, André. Colheita, Preparo por via Seca e Armazenamento do Café. I Curso Post Graduado de Cafeeicultura. I. A. de Campinas. 23.ª aula. 1954.

17 — Toselo, André. Mecanização da Lavoura Cafeeira. I Curso Post Graduado de Cafeeicultura. I. A. de Campinas. 19.ª aula. 1954.

18 — Uribe C., Andres. Produccion Y Consumo de Café. Revista Cafetera de Colombia 134:11 — 12. 1958.

Resumos e Transcrições

COMBATE À GEADA NOS CAFÈZAIS

Em 1955, a produção dos cafèzais do Norte do Paraná era das mais promissoras. O rendimento médio acusava a cifra de 603 kg por hectare (cêrca de 83% mais do que os cafèzais paulistas, na mesma época). Todavia uma adversidade invalidou tudo isto.

A geada sobreveio forte no ano de 1955, fazendo o rendimento médio cair bruscamente de 603 para 199 quilos por hectare em 1956 o que representa uma queda anormal de 67% em relação ao índice do ano anterior.

É fácil compreender como as plantações sofrem em consequência das geadas. Nas noites serenas e límpidas de inverno, a ausência de nuvens facilita a irradiação do calor que a terra recebeu e guardou durante o dia, resfriando-se, por esta razão, as camadas inferiores da atmosfera que estão em contacto com o solo. Inicialmente, a queda da temperatura provoca o aparecimento do orvalho, que é a condensação do vapor d'água sôbre o solo, telhados, fôlhas, galhos e outras superfícies. Se o resfriamento continua, êste orvalho se congela, ocasionando a formação de uma tênue camada branca de gêlo. É a geada. Êste mesmo congelamento que se observa externamente também se faz sentir no seio das plantas pela cristalização da seiva, obstruindo-se assim os vasos por onde ela deve circular. É a êste fenômeno que se denomina "queima" e que para o cafeicultor é sinônimo de flagelo.

A geada que se forma nas condições acima descritas e que foi o fato verificado em 1932, 1942 e 1955, chama-se m a i s especìficamente GEADA BRANCA, conquanto exista a GEADA NEGRA, que se processa em condições diferentes. Esta representa o resfriamento de massas de ar frio provenientes do Polo Sul. As geadas ocorridas em 1953 são exemplos típicos de geada negra. A posição geográfica das plantações de café ao norte do Paraná as torna particularmente sujeitas às freqüentes invasões de massas polares frias. Em face dessa circunstância, nas zonas localizadas no vale do Rio Tibagi, podem ser esperadas duas a três geadas no período de dez anos, principalmente nos mêses de maio, junho e julho.

ESTUDO DA GEADA

Alarmados com as proporções catastróficas da geada de 55, mobilizaram-se autoridades e cafeicultores na busca de meios para evitar a repetição da calamidade, tendo sido criado em 1956 a "Comissão de Estudos Para Defesa Contra Geada", pelo Govêrno do Estado do Paraná. Os estudos e pesquisas levados a efeito pela Comissão e pelo Ministério da Guerra tiveram como resultado a indicação da neblina artificial produzida pela pulverização de óleo como o processo mais eficaz na defesa dos cafèzais contra o frio excessivo. Recobrindo os cafèzais, a neblina resultante da pulverização age como um verdadeiro cobertor: impede a dispersão

do calor encerrando na terra e evita o contacto das frias camadas superiores com as inferiores, sempre mais aquecidas. Outra propriedade igualmente importante da neblina é a de impedir a incidência direta dos raios solares, pela manhã, sôbre as plantas, pois se a seiva for súbitamente degelada, não haverá tempo para sua rápida absorção e os vasos condutores conseqüentemente se romperão; mas, a nossa campanha de esclarecimento aos cafeicultores não se limitou a apenas uma experiência inicial, realizada em Londrina. Outras quinze demonstrações foram feitas pelo Esso do Brasil, nos mêses de maio e junho do ano passado, para fazendeiros do norte do Paraná e do Estado de São Paulo interessados em conhecer o novo processo. Para tornar mais real o combate às geadas, tais demonstrações, em sua maior parte, se deram de madrugada, quando a temperatura desce ao seu grau mais baixo, possibilitando assim, uma melhor apreciação da eficácia do método.

É recomendável que a aplicação da neblina seja iniciada quando a temperatura cai para 3°C acima de zéro, momento em que as plantas começam a ser prejudicadas. Vários são os tipos de geradores existentes, sendo que para sua adoção deve ser levada em consideração o número de pés a serem protegidos. O gerador Besler destina-se à cobertura de 100.000 cafeeiros; o Dyna Fog Senior cobre 50.000 e, os de menor capacidade: Solo, Dyna Fog Junior e Swingfog, destinam-se à proteção de 10.000 pés. Qualquer que seja, porém, o tipo adotado, existe para êle o melhor produto, recomendado inclusive pelo I.B.C.: Esso Fog Fluid.

(Do "Diario de S. Paulo", 6-2-59).

APARELHOS E RECOMENDAÇÕES

Conforme discriminação abaixo, existem vários tipos de aparelhos nebulizadores cuja importação vem sendo patrocinada pelo Instituto Brasileiro do Café. Outrossim, a Comissão de Estudos para Defesa Contra a Geada sugere manter na fazenda um depósito de óleo para atender ao funcionamento dos geradores por um período de 2 a 3 noites, num total de seis ou nove horas (três horas para cada noite de frio).

Para o gerador Besler — 12 ou 18 tambores (para 2 ou 3 noites).

Para o gerador Dyna Fog Senior — 6 ou 9 tambores (idem).

Para os geradores Dyna Fog Junior, Swingfog e Solo — 1 tambor.

★

Procure ler boas publicações sôbre assuntos agrícolas. E consulte os técnicos. Não trabalhe rotineiramente.

O CAFE' VISTO NOS ESTADOS UNIDOS

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — N. YORK)

NOTÍCIAS DIVERSAS

O programa de segurança nas estradas do Bureau Pan-Americano do Café tem um duplo objetivo: incentivar o consumo do café e criar um ambiente de simpatia, tanto para o produto como para a própria indústria. Êsse programa vem sendo executado com sucesso há vários anos, nos Estados Unidos e no Canadá. Duas vêzes por ano, nas festas de Natal e Ano Bom e durante a época das férias de verão, o Bureau distribui amplamente letreiros adesivos para serem colocados nos pára-choques e janelas dos automóveis e também folhetos em que mostra como o café contribui para maior segurança nas estradas. Simultâneamente nessas épocas o Bureau prepara material adicional de publicidade para a imprensa, o rádio e a televisão, concitando os motoristas a beber café quando viajam, a fim de se conservarem alertas e evitar acidentes, muitas vêzes fatais. O programa, que conta com o patrocínio de diversas organizações interessadas na segurança pública na América do Norte, tem contribuido enormemente para popularizar a idéia da "pausa para o café".

A campanha de propaganda do café ligado à segurança nas estradas, trouxe resultados amplamente satisfatórios durante a estação de férias do verão de 1958. Além do apôio integral que lhe proporcionou o comércio do café e indústrias a êle ligadas, recebeu ainda cooperação ativa por parte de organizações influentes, tais como a "Fraternal Order of Police", a "American Association of Motor Vehicle Administrators", "American Petroleum Institute" a "Greater New York Safety Council", e a "General Federation of Women's Clubs", para citar apenas algumas.

O material organizado pelo Bureau, para a imprensa e para o rádio, e distribuido por êsses grupos, foi utilizado amplamente durante o período em apreço. A Sra. Eleanor Roosevelt, por exemplo, em sua coluna diária para um sindicato jornalístico que abrange todo o país, manifestou-se inteiramente favorável a campanha e a idéia de que o café contribui para a segurança nas estradas. Ponto-de-vista idêntico foi externado também pelo Dr. William Brady, médico altamente conceituado e cujos artigos da mesma forma são publicados por uma cadeia nacional de jornais importantes. Quanto a televisão, basta dizer que mais de 65% das estações existentes nos Estados Unidos dirigiram-se diretamente ao Bureau solicitando filmes sôbre o café e a segurança nas estradas para apresentação em seus programas. Muitas manifestaram ao Bureau a sua intenção de exibir os mesmos filmes repetidamente em seus programas durante os dias de festa de

fim de ano, considerados os mais perigosos para os motoristas. Muito material de publicidade relacionado com o café e a segurança nas estradas foi também distribuido e utilizado pelos jornais locais estações regionais de rádio.

O sucesso maior da campanha do fim do ano porém foi a iniciativa da "Fraternal Order of Police" de estabelecer bares a margem das estradas para servir café aos motoristas. Êsses bars de café, dirigidos por policiais e situados em pontos escolhidos de tráfego intenso, em vários estados, no sul, este e centro dos Estados Unidos, muito contribuiram para diminuir o número de acidentes nesse período de festas, oferecendo aos motoristas um lugar onde podiam descançar tomando uma xícara de café revigorante.

O bar para café, como medida de segurança nas estradas, está ganhando ràpidamente popularidade nos Estados Unidos. No ano passado o número de bares instalados em várias localidades, durante o festejos do natal e fim de ano, foi muito maior que nos anos anteriores. Sob o patrocínio de grupos estaduais e locais que se interessam pela segurança pública, êsses bares gratuitos estão contribuindo enormemente para fortalecer o conceito favorável de que goza o café nêste país.

Um exemplo do interêsse da imprensa e do público pelos bares de café é o artigo intitulado "Uma Xícara de Segurança", publicado recentemente por um importante jornal do Texas e cuja transcrição é dada a seguir (note-se que nesse caso os bares estão sendo mantidos permanentemente e não apenas durante o período das festas anuais):

"O Novo México talvez esteja inaugurando uma nova éra no que se refere à segurança nas estradas. Estabeleceu agora barreiras nas rodovias nos fins de semana e noites mais movimentadas dos sabados a fim de obrigar motoristas apressados ou sonolentos a fazerem uma pausa para tomar café e meditar sôbre os perigos que correm.

"Funcionando de meia-noite às 4 horas da manhã, quando os motoristas na maioria começam a sentir sono, a primeira experiência com a barreira do café constituiu um sucesso completo. Mais de 400 xícaras de café foram servidas, com os passageiros e motoristas saindo de seus carros e caminhões e formando fila diante de uma grande mesa para serem servidos gratuitamente. Houve apenas um protesto de um motoristas embriagado que foi logo retirado da circulação. O café naturalmente não substitui a cautela nem o bom senso. Não pode por si impedir um acidente de estrada. Entretanto, bem quente, com ou sem açúcar, pode avivar os reflexos do motorista para torná-lo mais seguro.

"As autoridades responsáveis pela segurança nas estradas nos outros Estados, poderiam talvez seguir o exemplo do Novo México. Uma pausa para o café numa barreira na estrada é com certeza um meio eficaz de aumentar a segurança dos que dirigem automóveis".

(Carta Semanal n.º 1126 — 6-2-59)

NOTÍCIAS DIVERSAS

De acôrdo com os resultados obtidos pelo Estudo Anual da Indústria do Café, o terceiro levado a efeito pela publicação "Coffee & Tea Industries", uma das mais importantes dos Estados Unidos especializadas no setor do café, a campanha de propaganda do café gelado contribui para que se aumente o consumo do produto no mercado norte-americano.

Como indicam os resultados do Estado, que se acha publicado na íntegra no número de fevereiro da mencionada revista, os torradores norte-americanos que realizaram campanhas de promoção do café gelado durante o verão do ano passado ficaram tão satisfeitos com os efeitos dessas campanhas que estão decididos a fazer no verão dêste ano campanhas semelhantes ainda com mais intensidade.

Em 1955, antes de ter o Bureau Pan-Americano do Café iniciado o programa do café gelado, apenas 41% dos torradores dos Estados Unidos se esforçavam em fazer a promoção do café gelado, mas no verão do ano passado mais de 59% dos fabricantes de café norte-americanos tomaram parte da campanha, segundo mostra o Estudo da revista "Coffee and Tea Industries". Essa grande participação da indústria na promoção do café gelado se deve à iniciativa do Bureau, na sua reconhecida liderança e ativo fomento do programa em questão.

Pràticamente todos os torradores que levaram a efeito campanhas de promoção do consumo do café gelado no ano passado (94%) declararam que tinham a intenção de renovar os seus esforços no mesmo sentido durante o verão do ano corrente. Além disso, cêrca de 50% dos torradores declararam que suas campanhas serão êste ano de proporções maiores, e é interessante observar, estudando-se os resultados do Estudo, que nem uma só firma fabricante de café anunciou que definitivamente não faria campanha nenhuma do café gelado no verão de 1959.

Outro aspecto digno de nota no Estudo a que estamos nos referindo é o fato de que o sucesso conseguido com as campanhas de promoção do café no verão de 1958 foi determinado em geral pela intensidade dos preparativos dessas campanhas. Nos casos em que se realizou uma promoção completa, os resultados foram excelentes — com aumento nas vendas e no volume do consumo. Ao contrário, nos casos em que as campanhas não foram adequadas, os resultados também foram menores, apenas com sucesso relativo.

O Estudo mostra que os fabricantes de café lançaram mão de todos os meios de publicidade para a promoção do café gelado, especialmente os anúncios feitos pelo rádio, seguindo-se os anúncios difundidos pelos jornais e pela televisão. Os cartazes desempenharam um papel mais importante êste ano, em relação aos programas dos anos anteriores, e a promoção feita por meio de cartas aos freguêses também ocupou uma boa parte dos orçamentos das firmas fabricantes para as despesas de propaganda.

Cêrca de 75% dos torradores norte-americanos se utilizaram de material de promoção nas lojas, como parte da sua campanha do café gelado.

material êsse preparado e fornecido pelo Bureau Pan-Americano do Café, e no verão de 1958 os pedidos de fornecimento recebido pelo Bureau constituiram um novo recorde.

Um dos resultados mais importantes obtido pelo Estudo da revista "Coffee & Tea Industries" foi o fato de que o café gelado, mereê de uma promoção adequada, com âmbito nacional pelo Bureau e com objetivo regional pelos fabricantes, pode ser vendido em muito maior quantidade, eliminando-se assim o tradicional declínio do consumo que sempre prejudicou a indústria do café.

Estão agora em vias de terminação, os planos do Bureau Pan-Americano do Café para a campanha de propaganda do café gelado no verão de 1959 — e detalhes dos mesmos serão enumerados na nossa Carta Semanal, em futuro próximo, para informação dos nossos leitores.

(Carta Semanal n.º 1128, de 20-2-59)

NOTÍCIAS DIVERSAS

Em folheto recebido do Comitê Francês para a Promoção do Café, estabelecido em abril de 1958, essa entidade anuncia que levou a efeito dois estudos sôbre o mercado do café na França — um estudo estatístico sôbre o consumo do café e um estudo de "motivação", isto é os motivos pelos quais os consumidores bebem ou não bebem café ou porque não bebem mais. O Comitê está dando à publicidade os resultados dos dois estudos, para uso dos interessados.

Em resumo, são os seguintes os resultados do estudo estatístico do consumo do café na França:

1) 87% da população de mais de quatro anos de idade bebem café e 93% das donas de casa servem café em seus lares. As crianças bebem café com leite, com muito leite e pouco café.
2) Todavia, 58% dos consumidores de café apenas bebem uma vez por dia e na maioria bebem apenas uma xícara de café. Em média, o consumo diário "per capit" é de 1,5 xícaras, aproximadamente.
3) 70% dos lares consomem café misturado com chicória.
4) 33% dos consumidores bebem café com leite à refeição da manhã. 10% bebem café frio ou gelado.
5) O consumo do café aumenta com a idade dos consumidores, estabiliza-se com os consumidores de 40 a 60 anos, e declina com os de mais idade.
6) O consumo do café não sofre variações significantes de acôrdo com as regiões do país, nem com as áreas urbanas ou rurais, nem ainda segundo as profissões dos consumidores.
7) Dos consumidores de café, 84% tomam a bebida na refeição da manhã, 49% depois do almôço, 29% entre as refeições, pela manhã ou pela tarde, e 14% depois do jantar.

8) Na refeição da manhã, os consumidores bebem café numa xícara grande, (xícara para tomar média), ao passo que nas outras ocasiões tomam café em xícaras pequenas ou tomam café pequeno.

9) 89% das donas de casa compram café em grão, 4% compram café moído e 14% compram café solúvel e café regular; 5% compram café sem cafeína, em geral do tipo solúvel, e constituem uma pequena porcentagem as donas de casa que compram apenas sucedâneos, em geral chicória.

10) Um pacote de café (250 gramas, ou pouco mais de meia libra), em grão ou moído, custa 236 francos, ou cêrca de 50 cents. As donas de casa gastam aproximadamente o equivalente de $1,50 por mês com êsse tipo de café, e cêrca de $1,75 por mês com o café solúvel.

11) 71% das donas de casa fazem o café da maneira tradicional, com cafeteira de coador (cafetière classique), 21% fazem o café com cafeteiras de vácuo ou de outros tipos mais modernos, 6% com o uso de filtros individuais, e as demais com outros métodos.

12) 69% das donas de casa declaram que medem o café no momento em que o fazem, em geral com colheres comuns, concluindo-se que em média a quantidade de café usada na preparação da bebida é de 8,5 gramas por xícara (o que corresponde à preparação de 53,4 xícaras libra de café).

(Carta Semanal n.º 1129, de 27-2-59)

Consumo de café na Alemanha

O consumo médio de café atingiu 2.895 gramas por habitante em 1958, contra 2.810 gramas em 1957 e 2.493 gramas em 1956, superando, assim, pela primeira vez, a cifra de 2.849 gramas registrada em 1938.

As importações de café bruto em 1958 se elevaram a 154.454 toneladas, contra 148.042 toneladas em 1957 e 130.916 toneladas em 1956.

Os principais fornecedores continuam sendo os países da América Central (74.808 toneladas, contra 67.089 toneladas em 1957) e o Brasil (29.439 toneladas, contra 39.599 toneladas em 1957). Nota-se, assim, uma nova regressão dos cafés brasileiros, enquanto que a Colombia, sozinha, forneceu 21.905 toneladas, contra 4.956 toneladas em 1957.

(De "O Estado de S. Paulo", 8-2-59).

Estatística

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXII | São Paulo, 13 Março de 1959 | N.º 398

SAFRA 1958/1959

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO À SANTOS

Estradas de Ferro	Julho/Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
Santos a Jundiai	56 479	—	606	1 406	58 491
Sorocabana	575 059	16 978	24 358	18 959	635 354
Paulista	2 129 890	25 806	32 854	31 215	2 219 765
Mogiana	431 223	14 190	11 863	17 518	474 794
Araraquara	820 690	5 964	5 418	8 619	840 691
Bragantina	29 539	1 508	1 802	1 846	34 695
Noroeste do Brasil	945 367	10 427	9 186	12 848	977 828
São Paulo e Minas	13 246	—	496	—	13 742
Central do Brasil	30	—	—	—	30
Estrada de Rodagem	101 625	2 522	3 778	5 974	113 899
TOTAL	5 103 148	77 395	90 361	98 385	5 369 289

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO AO RIO DE JANEIRO

Séries	Jul./Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
FERROVIÁRIO					
Preferencial	1 180	—	—	—	1 180
Comum	2 018	1 897	—	791	4 706
RODOVIÁRIO					
Comum	144 633	1 240	308	1 712	147 893
Cons. Int. S.S.	31 394	444	39	112	31 989
Exp. S.S.	10 511	148	13	38	10 710
Preferencial	8 203	—	—	—	8 203
Cons. Int. Pref. S.S.	1 139	—	—	—	1 139
Exp. Pref. S.S.	385	—	—	—	385
TOTAL	199 463	3 729	360	2 653	206 205

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A ANGRA DOS REIS

Séries	Jul./Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
FERROVIARIO					
Comum	10 890	—	510	—	11 400
Cons. Inst. S.S.	3 780	—	—	—	3 780
Exp. S.S.	1 260	—	—	—	1 260
RODOVIARIO					
Comum	213 878	5 504	5 661	11 900	236 943
Cons. Int. S.S.	25 313	—	—	192	25 505
Exp. S.S.	8 451	—	—	64	8 515
Preferencial	16 026	138	—	232	16 396
Cons. Int. Pref. S.S.	—	—	—	116	116
Exp. Pref. S.S.	—	—	—	39	39
TOTAL	279 598	5 642	6 171	12 543	303 954

SÉRIE EXCEDENTE PAULISTA DESPACHADO PARA OS REGULADORES

QUOTAS	Jul./Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
Cons. Int.	2 723 798	46 571	43 684	66 549	2 880 602
Expurgo	918 828	14 662	15 315	20 663	969 468
TOTAL	3 642 626	61 233	58 999	87 212	3 850 070

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA POR SÉRIES

Séries	Jul./Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
Despolpado	48 001	444	231	466	49 142
Comum	2 348 349	44 729	54 504	60 635	2 508 217
Cons. Int. S.S.	83 976	444	69	457	84 946
Expurgo S.S.	27 502	148	23	102	27 775
Preferencial	3 017 702	40 927	41 120	51 208	3 150 957
Cons. Int. Pref. S.S.	42 720	55	753	533	44 061
Esp. Pref. S.S.	13 959	19	192	180	14 350
Cons. Int.	2 723 798	46 571	43 684	66 549	2 880 602
Expurgo	918 828	14 662	15 315	20 663	969 468
TOTAL	9 224 835	147 999	155 891	200 793	9 729 518

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

"PARANAENSE"

Séries	Jul./Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
FERROVIÁRIO					
Despolpado	118	—	—	120	238
Comum	122 542	3 399	2 664	2 084	130 689
Cons. Int. S.S.	6 510	—	—	—	6 510
Exp. S.S.	2 151	—	—	—	2 151
Preferencial	86 017	360	765	3 476	90 618
Cons. Int. Pref. S.S.	3 450	—	—	—	3 450
Expurgo Prof. S.S.	1 145	—	—	—	1 145
RODOVIÁRIO					
Despolpado	4 925	—	—	—	4 925
Preferencial	48 425	1 334	—	232	39 991
Cons. Int. Pref. S.S.	10 574	—	—	—	10 574
Expurgo Pref. S.S.	3 536	—	—	—	3 536
TOTAL	289 393	5 093	3 429	5 912	303 827

"MINEIRO"

Séries	Jul./Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
FERROVIÁRIO					
Despolpado	1 218	6	—	—	1 224
Comum	11 924	204	494	504	13 126
Cons. Int. S.S.	785	—	—	—	785
Exp. S.S.	262	—	—	—	262
Preferencial	165 128	7 681	9 525	3 538	185 872
Cons. Int. Pref. S.S.	18 482	—	150	—	18 632
Exp. Pref. S.S.	6 068	—	50	—	6 118
RODOVIÁRIO					
Despolpado	46 262	126	164	742	47 294
Preferencial	65 344	2 192	6 112	6 208	79 856
Cons. Int. Pref. S.S.	15 718	126	758	1 185	17 787
Exp. Pref. S.S.	5 251	42	253	385	5 931
TOTAL	336 442	10 377	17 506	12 562	376 887

NOTA: Não estão incluidos no movimento de Café Mineiro os despachos da Rêde Mineira de Viação por não ter essa Estrada fornecido os respectivos dados.

"GOIANO"

Séries	Jul./Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
FERROVIÁRIO					
Comum	66 918	—	—	—	66 918
Cons. Int. S.S.	18 165	—	—	—	18 165
Expurgo S.S.	6 744	—	—	—	6 744
Preferencial	62 567	282	—	—	62 849
Cons. Int. Pref. S.S.	13 901	—	—	—	13 901
Exp. Pref. S.S.	5 063	—	—	—	5 063
RODOVIÁRIO					
Preferencial	1 061	—	—	—	1 061
Despolpado	3 718	—	—	—	3 718
TOTAL	178 137	282	—	—	178 419

X Incompleto.

CAFÉ BAIANO — Rodoviário — 3.ª Julho-58 — 310 scs. Despolpado
" " — Rodoviário — 2.ª, 3.ª Agto.-58 — 460 scs. Despolpado
" " — Rodoviário — 2.ª, 3.ª Dez.-58 — 925 scs. Despolpado
" " — Rodoviário — 1.ª Jan.-59 — 1 740 scs. Despolpado
" Matogrossense — Rodoviário — 1.ª Set.-58 — 246 scs. Despolpado
" Estado do Rio — Rodoviário — 2.ª Set.-58 — 202 scs. Despolpado
" Espiritossantense — Rodoviário — 3.ª Agto.-58 — 132 scs. Despolpado
" Espiritossantense — Rodoviário — 3.ª Out.-58 — 800 scs. Preferencial

SÉRIE EXCEDENTE DE OUTROS ESTADOS DESPACHADA PARA OS REGULADORES DESTE ESTADO

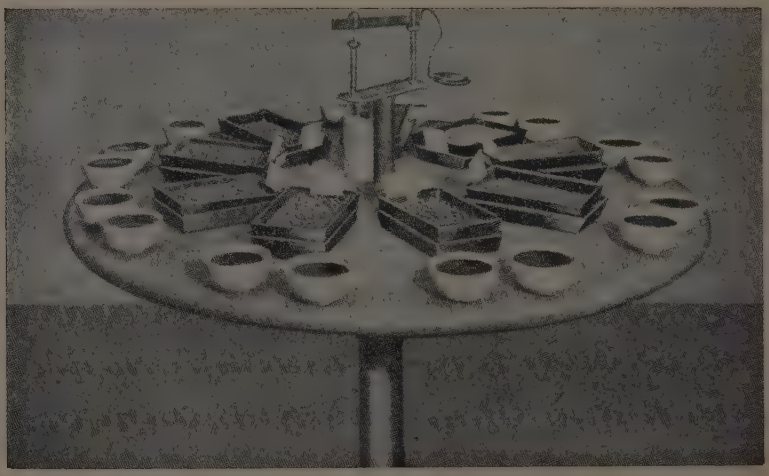
Séries	Jul./Dez.	1.ª dezena Janeiro	2.ª dezena Janeiro	3.ª dezena Janeiro	Total
PARANÁ					
Const. Int.	2 027 733	60 098	45 742	64 595	2 198 168
Expurgo	651 171	19 798	17 240	24 086	712 295
MINAS GERAIS					
Cons. Int.	18 477	110	166	321	19 074
Expurgo	7 194	37	35	107	7 373
GOIÁS					
Cons. Int.	287	—	—	—	287
Expurgo	97	—	—	—	97
TOTAL	2 704 959	80 043	63 183	89 109	2 937 294

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1958/1959
Até 31 de Janeiro de 1959

DESPOLPADO

DEZENAS	DESPACHADO	LIBERADO	A LIBERAR
1958			
1.ª de Julho	150	150	—
2.ª „ „	1 013	1 013	—
3.ª „ „	538	538	—
1.ª de Agôsto	1 144	1 144	—
2.ª „ „	1 997	1 997	—
3.ª „ „	677	677	—
1.ª de Setembro	135	135	—
2.ª „ „	1 683	1 683	—
3.ª „ „	405	405	—
1.ª de Outubro	332	332	—
2.ª „ „	916	916	—
3.ª „ „	687	687	—
1.ª de Novembro	299	293	6
2.ª „ „	254	254	—
3.ª „ „	861	861	—
1.ª de Dezembro	311	311	—
2.ª „ „	660	660	—
3.ª „ „	217	217	—
1.ª de Janeiro 1959	444	291	153
2.ª „ „	183	43	140
3.ª „ „	24	—	24
Rodoviário	**36 212**	**35 379**	**833**
Total	**49 142**	**47 986**	**1 156**



Cons. Int. Pref. S.S. — Expurgo Pref. SS.

PREFERENCIAL

DEZENAS	DESPACHOS				Liberado	A Liberar
	Preferencial	Cons. Int. Pref. S.S.	Expurgo Pref. S.S.	Total		
1957						
2.ª Julho.....	359 452	6 990	2 330	368 772	368 772	—
3.ª ,, ...	202 281	3 600	1 192	207 073	206 953	120
1.ª Agôsto.....	132 878	2 441	777	136 096	135 712	384
2.ª ,, ...	150 542	2 590	851	153 983	153 029	954
3.ª ,, ...	199 769	1 966	620	202 355	199 031	3 324
1.ª Setembro...	178 705	3 199	1 021	182 925	103 141	79 784
2.ª ,, ...	228 454	2 251	821	231 526	122 771	108 755
3.ª ,, ...	223 789	2 837	930	227 556	124 415	103 141
1.ª Outubro....	175 318	2 134	744	178 196	16 936	161 260
2.ª ,, ...	189 312	2 607	605	192 524	15 129	177 395
3.ª ,, ...	224 119	823	275	225 217	16 441	208 776
1.ª Novembro..	125 821	863	271	126 955	—	126 955
2.ª ,, ..	142 864	984	311	144 159	—	144 159
3.ª ,, ..	127 118	495	213	127 826	—	127 826
1.ª Dezembro ..	102 422	415	138	102 975	—	102 975
2.ª ,, ..	92 357	819	273	93 449	—	93 449
3.ª ..	79 468	367	123	79 958	—	79 958
1958						
1.ª Janeiro.....	38 267	55	19	38 341	—	38 341
2.ª ,, ...	37 758	477	100	38 335	—	38 335
3.ª ,, ...	45 682	240	80	46 002	—	46 002
Rodoviário....	68 802	6 653	2 232	77 687	39 019	38 668
Total.....	**3 125 178**	**42 806**	**13 926**	**3 181 910**	**1 501 349**	**1 680 561**

"PANCOMTEL"

COMTELBURO LTD. — PANAMEURO S/A.

Agência especializada nas informações de mercados nacionais e estrangeiros a saber:

CAFÉ — ALGODÃO — BORRACHA — TÍTULOS — CÂMBIO — METAIS
AÇÚCAR — CACAU — JUTA — TRIGO — COUROS — ETC.

Assinaturas e mais informações nos seguintes enderêços:

RIO DE JANEIRO:
Rua Beneditinos, 17 — 4.º andar
Fone: 23-0012

SÃO PAULO:
Rua Líbero Badaró, 488 — 2.º andar
Fone: 33-4976

SANTOS:
Praça Azevedo Junior, 14— 4.º andar — Fone: 2-7278

Agências nos principais Estados do Brasil

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	139 350	36 376	102 974
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	95 213	42 734	52 479
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. Rodoviário	64 101	38 298	52 803
Despolpado — Rodoviário	4 925	4 925	—
Despolpado	238	102	136
MINAS GERAIS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S.S.	14 173	2 026	12 147
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	210 622	55 565	155 057
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S. Rodoviário	103 574	48 546	55 028
Despolpado	1 224	1 224	—
Despolpado — Rodoviário	47 294	45 369	1 925
GOIÁS			33 146
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. S. S...	91 827	58 681	
Pref. — Cons. Int. Pref. S. S. — Exp. Pref. S. S.	81 813	57 072	24 741 1 061
Preferencial — Rodoviário	1 061	—	—
Despolpado — Rodoviário	3 718	3 718	
BAHIA			
Despolpado — Rodoviário	3 440	3 330	110
ESPÍRITO SANTO			
Despolpado — Rodoviário	132	132	—
Preferencial — Rodoviário	800	800	—
MATO GROSSO			
Despolpado — Rodoviário	246	246	—
ESTADO DO RIO DE JANEIRO			
Despolpado — Rodoviário	202	22	180
Total	**863 953**	**399 166**	**464 787**

Não seja um destruidor da flora e da fauna. A vida de uma árvore ou de um animal merecem ser protegidos.

"COMUM"

Cons. Int. S.S. — Expurgo S.S.

DEZENAS	DESPACHADOS				Liberado	A liberar
	Comum	Cons. Int. S.S.	Exp. S.S.	Total		
1958						
2.ª Julho.....	94 606	2 548	821	97 975	97 975	—
3.ª „	106 479	3 146	1 037	110 662	110 662	—
1.ª Agôsto.....	76 738	965	323	78 026	78 026	—
2.ª „	97 35[illegible]	810	251	98 413	98 413	—
3.ª „	154 038	2 908	767	157 713	144 561	13 152
1.ª Setembro..	148 005	1 657	554	150 216	46 985	103 231
2.ª „	177 025	2 214	873	180 112	26 816	153 296
3.ª „	186 676	1 844	616	189 136	14 414	174 722
1.ª Outubro....	131 112	933	265	132 310	—	132 310
2.ª „	128 722	1 378	325	130 425	—	130 425
3.ª „	149 231	828	119	150 178	—	150 178
1.ª Novembro..	84 264	129	43	84 436	—	84 436
2.ª „ ...	107 210	47[illegible]	158	107 840	—	107 840
3.ª „ ...	95 847	922	245	97 014	—	97 014
1.ª Dezembro..	83 262	1 070	358	84 69[illegible]	—	84 690
2.ª „ ...	77 396	681	217	78 294	—	78 294
3.ª 1959 ...	78 967	984	308	80 259	—	80 259
1.ª Janeiro.....	36 088	—	—	36 088	—	36 088
2.ª „	48 025	30	10	48 065	—	48 065
3.ª „	46 232	153	—	46 385	—	46 385
Total.....	**2 107 275**	**23 672**	**7 290**	**2 138 237**	**617 852**	**1 520 385**

Elimine as falhas de seu cafèzal. De nada vale possuir centenas de alqueires plantados, se em cada alqueire há numerosas falhas.

Cada falha constitui um **deficit.**

Cada falha é um roubo.

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1957/1958

"C O M U M"

(Até 31 de Janeiro de 1959)

DEZENAS	Despachado	Transf. p/Pref.	Dest. Alter.	Total	Comp. p/IBC	Liberado	A Liberar
1957							
1.ª Julho à 2.ª							
Setembro....	2 454 064	55 307	12 379	2 386 378	—	2 386 378	—
3.ª „ ...	237 568	5 824	4 410	227 334	—	227 334	—
1.ª Outubro.....	222 250	3 920	1 228	217 102	84 192	116 341	16 569
2.ª „	170 592	5 510	2 306	162 776	139 853	—	22 923
3.ª „	194 448	6 144	3 019	185 285	169 834	—	15 451
1.ª Novembro...	87 906	1 650	307	85 949	76 721	—	9 228
2.ª „ ...	100 138	2 479	688	96 971	86 754	26	10 191
3.ª „ ...	86 068	2 332	48	83 688	76 472	14	7 202
1.ª Dezembro...	48 673	365	209	48 099	46 247	—	1 852
2.ª „ ...	39 780	1 639	191	37 950	35 211	52	2 687
3.ª „ ...	30 464	237	138	30 089	27 544	—	2 545
1958							
1.ª Janeiro.....	23 816	—	655	23 161	22 076	—	1 085
2.ª „	20 663	—	—	20 663	19 810	—	853
3.ª „	18 521	—	—	18 521	17 860	230	431
1.ª Fevereiro....	7 137	—	—	7 137	6 865	—	272
2.ª „	7 643	—	—	7 643	7 297	—	346
3.ª „	7 207	—	—	7 207	6 741	—	466
1.ª Março.....	5 408	—	—	5 408	5 315	—	93
2.ª „	5 142	—	—	5 142	4 620	—	522
3.ª „	4 572	—	—	4 572	4 282	—	290
1.ª Abril.....	1 910	255	—	1 655	1 605	—	50
2.ª „	3 597	—	—	3 597	3 531	—	66
3.ª „	39 630	1 253	—	38 377	36 206	—	2 171
Total.....	**3 817 197**	**86 915**	**25 578**	**3 704 704**	**879 036**	**2 730 375**	**95 293**

NOTA: Da quantidade de café liberado constam 81 605 sacas compradas pelo I. B. C.

"PREFERENCIAL"

DEZENAS	Despachado	Transf. do "Comum"	Total	Liberado	A Liberar
1957					
1.ª Julho à 3.ª Março 1958	2 865 104	85 407	2 950 511	2 950 089	422
1958					
1.ª Abril	7 152	255	7 407	7 407	—
2.ª ,,	13 124	—	13 124	13 124	—
3.ª ,,	47 248	1 253	48 501	48 501	—
Rodoviário	2 002 382	—	2 002 382	2 002 144	238
Total	**4 935 010**	**86 915**	**5 021 925**	**5 021 265**	**660**

"DESPOLPADO"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho/3.ª Maio	29 754	29 754	—
1.ª Junho	427	427	—
2.ª ,,	93	93	—
3.ª ,,	488	488	—
Rodoviário	26 474	26 474	—
Total	**57 236**	**57 236**	—

Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão *sobrar* serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, prêtos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interêsse nacional, como também individual.

"OUTROS ESTADOS"

Produtores	Despachado	Transf. do Comum p/Pref.	Total	Comp. p/IBC	Liberado	A liberar
PARANÁ						
Comum	158 063	− 43 280	114 783	59 892	46 375	8 516
Preferencial	84 708	+ 43 280	127 988	—	127 988	—
Preferencial Rodov...	540 134	—	540 134	—	539 793	341
Despolpado Rodov...	3 740	—	3 740	—	3 740	—
Despolpado Rodov...	6 582	—	6 582	—	6 582	—
MINAS GERAIS						
Comum	15 480	− 250	15 230	8 803	5 596	831
Preferencial	264 339	+ 250	264 589	—	264 499	90
Preferencial Rodov...	496 666	—	496 666	—	496 666	—
Despolpado	3 598	—	3 598	—	3 598	—
Despolpado Rodov...	21 483	—	21 483	—	21 483	—
GOIÁS						
Comum	276 709	− 2 000	274 709	28 468	245 932	309
Preferencial	37 127	+ 2 000	39 127	—	39 127	—
Preferencial Rodov...	84 771	—	84 771	—	84 771	—
Despolpado	24	—	24	—	24	—
Despolpado Rodov...	360	—	360	—	360	—
MATO GROSSO						
Comum	5 443	—	5 443	1 958	3 485	—
Preferencial	1 207	—	1 207	—	1 207	—
Preferencial Rodov...	3 073	—	3 073	—	3 073	—
RIO DE JANEIRO						
Despolpado Rodov...	111	—	111	—	111	—
Preferencial	185	—	185	—	185	—
ESPÍRITO SANTO						
Preferencial Rodov...	1 860	—	1 860	—	1 860	—
Total	**2 005 663**	—	**2 005 663**	**99 121**	**1 896 455**	**10 087**

NOTA: Da quantidade de café Paranaense e Goiano liberado constam, respectivamente 2.568 e 14.452 sacas compradas pelo I. B. C.

O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agronômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sadios e duráveis, solo sempre fértil, cafeicultura rendosa.

Exportação Brasileira de Café em Fevereiro de 1959

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE EXPORTADA					TOTAL GERAL (*)
	EXTERIOR (*)			Consumo de bordo		
	Estados Unido	Outros Países	TOTAL			
Santos (*) ...	199 247	219 313	(*) 418 560	499	50	419 109
Rio de Janeiro	181 658	176 044	357 702	3	2 500	360 205
Paranaguá	572 774	77 729	650 503	16	—	650 519
Vitória	30 025	103 342	133 367	26	10 450	143 843
Angra dos Reis	75 198	18 725	93 923	—	—	93 923
Salvador	—	2 018	2 018	—	—	2 018
Recife	—	5 767	5 767	—	—	5 767
Niterói	5 705	1 550	7 255	—	—	7 255
Total	1 064 607	604 488	1 669 095	544	13 000	1 682 639

OBS.: (*) Exclusive café torrado e solúvel (equivalente a 38 151 sacas de café crú).

CAFÉ DISPONÍVEL NOS PORTOS DE EXPORTAÇÃO EM 28 DE FEVEREIRO DE 1959

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	Quantidade (*)
Santos	2 107 224
Rio de Janeiro	795 775
Paranaguá	1 734 476
Vitória	223 932
Angra dos Reis	5 833
Salvador	9 263
Recife	467
Niterói	7 094
Total	4 884 064

OBS.: (*) Cifras retificadas.

Posição Estatística do Café no Brasil em 28 de Fevereiro de 1959

SAFRAS 1954/55 A 1958/59

Unidade: mil sacas de 60 quilos

ESPECIFICAÇÃO	SAFRAS				
	1954/55	1955/56	1956/57	1957/58	1958/59
I — SALDO VERIFICADO EM 30/6:					
1) a liberar	15	66	2 874	60	3 573
2) estoque disponível nos portos	3 304	3 239	3 856	3 613	7 217
Total	3 319	3 305	6 730	3 673	10 790
II — CAFÉ REGISTRADO (Julho a Fevereiro):					
1) cafés de safras anteriores	34	11	30	16	392
2) cafés de safras em curso	12 814	19 500	11 532	19 287	23 408
3) cafés revertidos aos mercados	—	—	29	7	457
Total	12 848	19 511	11 591	19 310	24 257
TOTAL I e II	16 167	22 816	18 321	22 983	35 047
III — CONSUMO (Julho a Fevereiro):					
1) exportação para o exterior	6 936	11 598	11 304	9 203	10 190
2) comércio de cabotagem	188	286	179	225	264
3) cons. no int. e industrializado	...	...	39	53	35
4) consumo nos portos	389	323	278	278	272
5) cafés retirados dos mercados	—	—	—	5	5 157
Total	7 513	12 207	11 800	9 764	15 918
IV — EXISTÊNCIA EM 28/2/59 (*)	8 654	10 609	6 521	13 219	19 129

NOTA: (*) Inclui o café existente nos portos, Armazens Reguladores e em trânsito.

Há fatôres naturais que influem na produção dos *cafés de bebida.* Em certas regiões êles são produzidos com maior facilidade: são um produto expontâneo, por assim dizer.

Mas, isso não significa que bons cafés não possam ser produzidos também em zonas menos adequadas. Tudo depende de cuidado e de técnica, principalmente durante a colheita, a secagem e o beneficiamento.

Cotações de Café no disponível em Santos Rio de Janeiro e Vitória

Fevereiro de 1959

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado-Tipo 4	Sem Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
2	43 150	40 650	38 000	29 300	25 000
3	43 150	40 850	38 150	29 300	25 200
4	43 150	40 850	38 000	29 300	25 200
5	43 150	40 850	38 000	29 300	25 800
6	43 150	40 850	38 000	29 300	25 800
11	43 100	40 750	38 000	—	25 800
12	43 100	40 650	38 000	29 300	25 800
13	43 150	40 850	38 000	29 300	25 800
16	43 150	40 850	38 000	29 500	25 800
17	43 150	40 850	38 000	29 500	26 000
18	43 150	40 850	38 000	29 500	26 000
19	43 150	40 850	38 000	29 500	26 000
20	43 150	40 850	38 000	29 500	26 000
23	43 000	40 650	38 000	29 500	26 000
24	42 750	40 400	38 000	29 500	26 500
25	42 750	40 400	38 000	29 500	26 500
26	42 600	40 250	38 000	29 500	26 500
27	42 600	40 250	38 000	29 500	26 500
Mínima	42 600	40 250	38 000	29 300	25 000
Média	43 031	40 694	38 008	29 418	25 900
Máxima	43 150	40 850	38 150	29 500	26 500

Procure ler boas publicações sôbre assuntos agrícolas. E consulte os técnicos. Não trabalhe rotineiramente.

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL DE NOVA YORK

Fevereiro de 1959

Em cents. por libra (peso) 453,60

DIAS	SANTOS				RIO
	Tipo 2/3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2/3 Disp. N. Y.	Tipo 4 Disp. N. Y.	Tipo 7 Disp. N. Y.
2	36.50	35.25	41.00	41.00	36.50
3	36.50	35.25	41.00	41.00	36.50
4	36.50	35.25	41.00	41.00	36.50
5	36.50	35.25	41.00	41.00	36.50
6	36.50	35.25	41.00	41.00	36.50
9	36.50	35.25	41.00	41.00	36.50
10	36.50	35.25	41.00	40.50	36.50
11	36.50	35.25	41.00	40.50	36.50
13	36.50	35.25	41.00	40.50	36.50
16	36.50	35.50	41.00	40.50	36.50
17	36.50	35.50	41.00	40.50	36.50
18	36.50	35.50	41.00	40.50	36.50
19	36.50	35.50	41.00	40.50	35.75
20	36.50	35.50	41.00	40.50	35.75
24	36.50	35.50	39.00	38.50	35.75
25	36.50	35.50	39.00	38.25	35.50
26	36.50	35.50	39.00	38.25	35.50
27	36.50	35.50	39.00	38.25	35.50
Mínima ..	36.50	35.25	39.00	38.25	35.50
Média ...	36.50	35.38	40.55	40.18	36.21
Máxima .	36.50	35.50	41.00	41.00	36.50

Substitua progressivamente o seu cafèzal velho e deficitário por um replantio cuidadoso, feito com boas sementes e boas adubações. Defenda o solo da erosão por meio de curvas de nível, cordões, terraços, faixas de vegetação, cärpas alternadas.

Colha sòmente os cafés maduros.

Seque e beneficie com cuidado.

COTAÇÕES DE CAFÉS NÃO BRASILEIROS, EM NOVA YORK

MES DE FEVEREIRO DE 1959 (Em cents. por libra (peso) 453,60)

PROCEDÊNCIA	SANTOS				MÉDIA
	4	12	18	25	
COLÔMBIA					
Medelim Exelso	46.75	46.00	46.25	45.25	46.06
Armênia	46.75	46.00	46.25	45.25	46.06
Manizales	46.75	46.00	46.25	45.25	46.06
COSTA RICA:					
Hard	N/Cot.	(*) (2) 43.50	N/Cot.	N/Cot.	43.50
Atlantic fino	„	N/Cot.	„	„	
EQUADOR:					
Lavado	(2) 41.00	(2) 41.00	(2) 41.00	(2) 41.00	41.00
Extra não lavado	(2) 35.00	(2) 35.00	(2) 35.00	(2) 35.00	35.00
GATEMALA:					
Antigua	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Bourbon	(2) 42.50	(2) 43.50	„	„	43.00
Extra primeira	(2) 42.00	(2) 42.00	„	„	42.00
Lavado bom	N/Cot.	N/Cot.	„	„	
HAITÍ:					
Lavado bom mole	(2) 41.00	(2) 40.00	40.00	(2) 40.00	40.25
Catado à mão	(2) 36.25	(2) 36.00	36.50	(2) 36.50	36.31
HONDURAS:					
Lavado bom	(*) 40.50	(–) (2) 41.25	(*) (2) 41.25	(2) 41.50	41.13
Tipo 5 - Comum duro	(*) 34.75	N/Cot.	N/Cot.	(*) 35.50	35.13
MÉXICO:					
Coatepec	38.75	38.75	42.00	42.00	40.38
Tapachula primeira	(*) 41.25	(2) 40.75	(*) 40.75	(*) 41.75	41.13
NICARAGUA:					
Matagalpa	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom	„	„	„	„	
S. SALVADOR:					
Lavado primeira	39.00	39.00	39.00	39.00	39.00
S. Domingos:					
Lavado bom mole	(2) 39.00	(2) 39.00	(2) 38.00	(2) 38.50	38.63
Fino	(2) 40.00	(2) 40.00	(2) 39.00	(2) 39.50	39.63
VENEZUELA:					
Tachiras	(2) 41.50	(2) 41.50	(2) 41.50	(2) 41.25	41.44
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Natural robusta	„	„	„	„	
MÓCA:					
Móca arabia	(2) 47.00	(2) 48.00	(2) 48.00	(2) 48.00	47.75
INDONÉSIA:					
Genuíno lavado	(1) 57.50	(2) 58.00	(2) 58.00	(2) 57.00	57.63
UGANDA:					
Lavado	(2) 31.50	(2) 31.50	(2) 31.50	(2) 31.75	31.56
ETIÓPIA:					
Harrar	N/Cot.	N/Cot.	N/Dot.	N/Cot.	
Djima	(–) 33.50	(**) 37.25	(2) (*) 37.25	(2) 37.00	36.25
COSTA DO MARFIM					
Courant	31.50	31.50	32.75	32.75	32.13

Observações: (2) Desembarcado à vista líquido.
(*) Pronto embarque
(–) Embarque em Fevereiro
(**) Em viagem meados de Fevereiro

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

Fevereiro de 1959

I — MERCADO OFICIAL — VENDAS À VISTA

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florim
2	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	N/Cot.	1 94 35	N/Cot.	3 64 54	5 00 13
3	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	2 01 60	,,	3 64 50	5 00 04
4	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 96 37	,,	3 64 50	5 00 01
5	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 95 35	,,	3 64 54	5 00 07
6	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 97 39	,,	3 64 50	5 00 07
7	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 97 39	,,	3 64 50	4 99 98
12	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 95 35	,,	3 64 69	5 00 13
13	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	2 00 53	,,	3 64 60	4 99 98
14	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 97 39	,,	3 64 55	5 00 01
16	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 97 39	,,	3 64 43	5 00 00
17	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 98 84	,,	3 64 66	5 00 04
18	52 97 60	18 92 00	4 42 54	0 66 42	,,	1 99 89	,,	3 64 65	4 99 71
19	52 97 60	18 92 00	4 42 15	0 66 42	,,	2 01 60	,,	3 64 57	4 99 57
20	52 97 60	18 92 00	4 42 15	0 66 42	,,	1 96 78	,,	3 64 51	4 99 45
21	52 97 60	18 92 00	4 42 15	0 66 42	,,	1 97 39	,,	3 64 49	4 99 36
23	52 97 60	18 92 00	4 42 15	0 66 42	,,	1 97 39	,,	3 64 47	4 99 36
24	52 97 60	18 92 00	4 42 15	0 66 42	,,	1 97 39	,,	3 64 50	4 99 42
25	52 97 60	18 92 00	4 42 35	0 66 42	,,	2 01 60	,,	3 64 47	4 99 45
26	52 97 60	18 92 00	4 42 15	0 66 42	,,	2 03 77	,,	3 64 46	4 99 42
27	52 97 60	18 92 00	4 41 58	0 66 42	,,	2 10 57	,,	3 64 41	4 99 27
28	52 97 60	18 92 00	4 41 58	0 66 42	,,	2 10 57	,,	3 64 38	4 99 30
Mínima	**52 97 60**	**18 92 00**	**4 41 58**	**0 66 42**	—	**1 94 35**	—	**3 64 38**	**4 99 27**
Média	**52 97 60**	**18 92 00**	**4 42 31**	**0 66 42**	—	**1 99 47**	—	**3 64 52**	**4 99 75**
Máxima	**52 97 60**	**18 92 00**	**4 42 54**	**0 66 42**	—	**2 10 57**	—	**3 64 69**	**5 00 13**

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

FEVEREIRO DE 1959

II — MERCADO OFICIAL — COMPRAS À VISTA

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Chile Peso	Suécia Coroa	Holanda Florim
2	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	N/Cot.	1 87 73	N/Cot.	3 53 75	4 85 33
3	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 94 70	,,	3 53 71	4 85 24
4	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 89 67	,,	3 53 71	4 85 21
5	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 89 69	,,	3 53 75	4 85 27
6	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 90 65	,,	3 53 71	4 85 27
7	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 90 65	,,	3 53 71	4 85 18
12	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 88 69	,,	3 53 90	4 85 33
13	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 93 67	,,	3 53 81	4 85 18
14	41 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 90 65	,,	3 53 76	4 85 21
16	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 90 65	,,	3 53 84	4 85 21
17	51 40 80	18 36 00	4 25 95	0 63 28	,,	1 92 05	,,	3 53 87	4 85 24
18	51 40 80	18 36 00	4 25 59	0 63 28	,,	1 93 06	,,	3 53 85	4 84 92
19	51 40 80	18 36 00	4 25 59	0 63 28	,,	1 94 70	,,	3 53 78	4 84 78
20	51 40 80	18 36 00	4 25 59	0 63 28	,,	1 90 06	,,	3 53 78	4 84 67
21	51 40 80	18 36 00	4 25 59	0 63 28	,,	1 90 65	,,	3 53 70	4 84 58
23	51 40 80	18 36 00	4 25 59	0 63 28	,,	1 90 65	,,	3 53 69	4 84 58
24	51 40 80	18 36 00	4 25 59	0 63 28	,,	1 90 65	,,	3 53 71	4 84 64
25	51 40 80	18 36 00	4 25 77	0 63 28	,,	1 94 70	,,	3 53 69	4 84 67
26	51 40 80	18 36 00	4 25 77	0 63 28	,,	1 96 78	,,	3 63 67	4 84 64
27	51 40 80	18 36 00	4 25 03	0 63 28	,,	2 03 32	,,	3 53 62	4 84 50
28	51 40 80	18 36 00	4 25 03	0 63 28	,,	2 03 32	,,	3 53 59	4 84 53
Mínima	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 25 03**	**0 63 28**	—	**1 87 73**	—	**3 53 59**	**4 84 50**
Média	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 25 85**	**0 63 28**	—	**1 92 70**	—	**3 53 74**	**4 84 96**
Máxima	**51 40 80**	**18 36 00**	**4 25 95**	**0 63 28**	—	**2 03 32**	—	**3 53 90**	**4 85 33**

Câmbio em São Paulo

Média mensal de Câmbio fixada pela b lsa em fevereiro de 1959

PAÍSES	MOEDAS	MERCADO		
		OFICIAL	LIVRE	MANUAL
Alemanha	Marcos			
Argentina	Pesos	4,5131	34,3033	35,1828
Austria	Shilings	—	—	2,2319
Bélgica	Francos	0,7274	5,6468	—
Canadá	Dólares	0,3772	2,8745	2,2777
Chile	Pesos	—	147,5220	—
Colômbia	Pesos	—	—	0,1350
Dinamarca	Coroas	—	—	17,0000
Espanha	Pesetas	2,7217	19,9232	—
Estados Unidos	Dólares	—	—	2,4743
França	Francos	18,9200	142,9469	144,9396
Holanda	Florins	0,0386	0,2940	0,2974
Inglaterra	Libras	4,9975	38,0231	37,0000
Itália	Liras	52,9410	401,0472	407,6517
México	Pesos	0,0304	0,2311	0,2366
Paraguai	Guaranis	—	—	12,3000
Peru	Soles	—	—	1,8839
Portugal	Escudos	—	—	6,0772
Suécia	Coroas	—	5,0377	5,0069
Suiça	Francos	3,6452	25,6098	—
Uruguai	Pesos	4,4236	33,3540	34,0100
		—	15,9950	14,9870

Câmbio em São Paulo

Médias diárias de câmbio oficial, fixadas pela bolsa durante o mês de fevereiro de 1959

Dias	Inglaterra	Estados Unidos	Holanda	Alemanha	Suiça	Suécia	Dinamarca	Austria	Bélgica	França	Itália
2	—	18,9200	—	4,5163	—	—	2,7348	—	—	—	0,0304
3	—	18,9200	—	4,5148	—	3,6453	2,7351	—	—	—	0,0303
4	52,9760	18,9200	5,0004	4,5158	4,4234	—	—	0,7273	—	0,0386	—
5	—	18,9200	—	4,5134	4,4254	3,6450	—	0,7272	—	0,0386	0,0304
6	52,9760	18,9200	5,0001	—	—	3,6450	—	—	—	0,0386	—
7	—	18,9200	—	4,5129	—	3,6450	—	—	0,3774	0,0386	—
12	—	—	—	4,5129	—	—	—	—	—	0,0386	0,0304
13	—	18,9200	—	—	—	3,6457	—	0,7272	—	0,0386	—
14	—	18,9200	—	—	—	—	—	—	—	0,0386	—
16	—	18,9200	—	4,5129	4,4234	—	2,7337	—	—	—	—
17	52,9760	18,9200	—	4,5129	4,4234	3,6463	—	—	—	0,0386	0,0304
18	52,9760	18,9200	5,0004	4,5134	—	—	2,7337	—	—	0,0386	—
19	—	18,9200	—	—	—	—	—	0,7278	—	—	—
20	52,9760	18,9200	4,9957	4,5115	—	3,6457	—	—	0,3772	—	0,0304
21	—	—	—	4,5115	—	—	2,7334	—	—	—	—
23	—	—	—	4,5134	4,4234	—	—	—	—	—	—
24	—	18,9200	—	4,5105	—	3,6447	2,7232	—	0,3769	0,0386	0,0304
25	52,9760	18,9200	4,9942	4,5117	—	3,6450	2,6581	—	—	—	0,0304
26	52,9760	18,9200	—	—	4,4225	—	—	—	—	0,0386	—
27	52,6960	18,9200	4,9942	4,5110	—	3,6446	—	—	—	—	—
28	—	18,9200	—	—	—	—	—	—	—	—	0,0304
Média	**52,9410**	**18,9200**	**4,9975**	**4,5131**	**4,4236**	**3,6452**	**2,7217**	**0,7274**	**0,3772**	**0,0386**	**0,0304**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

— 1959 —

MERCADO DE TAXAS OFICIAIS

Resumo das operações efetuadas pelos bancos desta praça, durante o mês de fevereiro

PAÍZES	MOEDAS	COMPRAS	VENDAS
Alemanha	Marcos	14.202.245	12.379.825
Austria	Shilings	1.250.347	2.812.735
Bélgica	Francos	14.069.336	16.019.612
Dinamarca	Croas	9.391.189	10.780.537
Estados Unidos	Dólares	14.738.715	16.055.446
França	Francos	171.150.992	179.442.425
Holanda	Florins	814.649	805.147
Inglaterra	Libras	729.603	819.918
Itália	Liras	292.885.616	256.048.974
Portugal	Escudos	—	67.610
Suécia	Coroas	5.698.144	5.429.215
Suiça	Francos	164.912	176.322

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	26.000	26.000
US$ Argentina	465.374	497.414
US$ Chile	455.351	610.989
US$ Espanha	388.765	402.515
US$ Finlândia	1.535.579	1.554.467
US$ Hungria	559.203	532.397
US$ Israel	13.132	9.212
US$ Iugoslávia	96.013	107.018
US$ Japão	118.884	106.434
US$ Noruega	1.058.788	1.082.244
US$ Polonia	823.843	806.890
US$ Portugal	77.219	68.324
US$ Tchecoslováquia	780.709	801.726
US$ Turquia	116	10
US$ Uruguai	59.723	55.954
US$ R. D. A.	141.480	129.480
LS/ Islândia	17.885	9.862
LS/ Japão	4.678	2.818

CÂMBIO EM SÃO PAULO

— 1959 —

Resumo das operações de Câmbio, efetuadas pela bôlsa, durante fevereiro

PAÍSES	MOEDAS	QUANTIDADE
		Cr$
Alemanha	Marcos	284.942.359,00
Austria	Shilings	2.601.865,00
Argentina	Pesos	794.640,00
Bélgica	Francos	11.926.469,00
Canadá	Dólares	1.115.457,00
Dinamarca	Coroas	35.880.702,00
Estados Unidos	Dólares	38.810.562.726,00
França	Francos	62.618.809,00
Holanda	Florins	57.725.655,00
Inglaterra	Libras	205.705.619,00
Itália	Liras	41.259.220,00
Portugal	Escudos	25.819.169,00
Suécia	Coroas	49.299.780,00
Suiça	Francos	14.621.131,00
Uruguai	Pesos	1.165.000,00
	Total	4.554.038.610,00

CONVÊNIOS

	Cr$
US$ Argentina	4.062.973,00
US$ Chile	5.601.856,00
US$ Espanha	3.403.709,00
US$ Finlândia	15.688.880,00
US$ Hungria	3.863.999,00
US$ Iugoslávia	832.480,00
US$ Japão	8.112.084,00
US$ Noruega	6.158.583,00
US$ Polonia	9.608.210,00
US$ Portugal	408.626,00
US$ R. D. A.	869.842,00
US$ Tchecoslováquia	5.689.960,00
US$ Turquia	72.934,000
US$ Uruguai	1.064.735,00
LS/ Islândia	222.327,00
LS/ Japão	307.557,00
Total	65.968.755,00

QUADRO COMPARATIVO

		Cr$
Operações de câmbio efetuadas em:	D Fevereiro de 1958	2.730.706.720,00
	D Janeiro de 1959	5.050.759.984,00
	D Fevereiro de 1959	4.620.007.356,00

TOTAL GERAL: JANEIRO E FEVEREIRO DE 59
(em milhares de cruzeiros)
9.670.767

CÂMBIO EM SÃO PAULO

— 1959 —

MERCADO DE TAXAS LIVRES

Resumo das operações efetuadas pelos Bancos desta praça, durante o mês de fevereiro

PAÍSES	MOEDAS	COMPRAS	VENDAS
Alemanha	Marcos	7.705.384	3.233.130
Argentina	Pesos	211.877	193.732
Austria	Shilings	43.357	86.179
Bélgica	Francos	1.180.718	2.620.219
Bolívia	Boliviano	652.199	651.840
Canadá	Dólares	3.351	14.823
Chile	Pesos	63.800	33.100
Colombia	Pesos	60	60
Dinamarca	Coroas	173.422	78.265
Espanha	Pesetas	129.251	76.366
Estados Unidos	Dólares	16.628.583	15.064.307
França	Francos	190.401.490	177.081.869
Holanda	Florins	79.830	99.006
Inglaterra	Libras	523.363	512.606
Itália	Liras	93.879.045	92.438.830
Paraguai	Guaranis	8.885	15.368
Peru	Soles	2.580	3.140
Portugal	Escudos	3.622.075	5.168.914
Suécia	Coroas	397.680	894.246
Suiça	Francos	1.042.171	887.405
Uruguai	Pesos	81.284	81.616
Venezuela	Bolivares	100	%

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	27	27
US$ Argentina	62.582	23.171
US$ Chile	141.750	56.250
US$ Espanha	8.235	5.585
US$ Finlândia	11.388	6.630
US$ Hungria	2.615	2.337
US$ Grécia	5	%
US$ Iugoslávia	1.954	278
US$ Japão	19.772	20.751
US$ Noruega	5.643	1.461
US$ Polonia	1.071	159
US$ Portugal	570	565
US$ Tchecoslováquia	5.886	2.154
US$ Turquia	13	13
US$ Uruguai	116.650	95.996
US$ R. D. A.	72	72
£S/ Japão	260	188

Câmbio em

Médias diárias de Câmbio Livre, fixada pela

Dias	Inglaterra	Canadá	U.S.A.	Holanda	Alemanha	Suiça	Suécia
2.....	410,0000	—	145,9547	38,9216	35,0544	33,9728	26,6000
3.....	413,5406	153,0000	147,4146	39,1520	35,3359	34,5000	25,4763
4.....	409,6711	151,0000	145,7737	38,9194	35,1078	33,8582	25,4500
5.....	401,4552	149,0000	143,4255	38.6747	34,6803	33,7781	25,8010
6.....	402,8506	149,5000	144,3231	38,7000	34,5501	33,6218	25,4173
7.....	406,1481	150,0000	145,1775	—	34,2346	33,0059	25,0000
12.....	405,3521	—	144,4080	—	34,9065	34,0000	—
13.....	404,3328	149,4690	144,0362	38,3400	34,6573	33,8029	25,5669
14.....	404,6292	—	143,0695	—	34,4504	33,4991	25,0000
16.....	400,5943	—	142,9016	38,3000	34,5990	33,5000	—
17.....	400,3272	146,0000	142,0363	38,0042	33,9800	33,2661	25,3804
18.....	400,3966	145,5000	142,2766	38,0728	34,1588	33,2471	25,4509
19.....	399,4325	146,0000	142,1005	37,9306	34,0254	33,0538	25,4676
20.....	396,0473	146,0238	142,0966	37,9192	34,1199	33,1247	25,3516
21.....	396,5234	—	141,6084	37,6500	34,1804	33,1000	25,5000
23.....	397,7000	—	141,4508	—	34,0000	33,0000	25,7448
24.....	393,2794	144,8148	140,8209	35,1096	33,5852	32,7767	24,7824
25.....	395,4189	145,0000	140,6786	37,8000	33,8035	32,6969	25,4437
26.....	395,9488	145,0000	140,8098	37,6982	33,5427	33,0000	25,0760
27.....	394,7568	145,0000	140,3312	37,5000	33,7523	32,7083	27,0016
28.....	393,5858	—	141,1903	37,7000	33,6456	32,9245	27,0766
Média	**401,0472**	**147,5220**	**142,9469**	**38,0231**	**34,3033**	**33,3540**	**25,6098**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

— 1959 —

MERCADO DE TAXAS LIVRES

Resumo das operações efetuadas pelos Bancos desta praça, durante o mês de fevereiro

PAÍSES	MOEDAS	COMPRAS	VENDAS
Alemanha	Marcos	7.705.384	3.233.130
Argentina	Pesos	211.877	193.732
Austria	Shilings	43.357	86.179
Bélgica	Francos	1.180.718	2.620.219
Bolívia	Boliviano	652.199	651.840
Canadá	Dólares	3.351	14.823
Chile	Pesos	63.800	33.100
Colombia	Pesos	60	60
Dinamarca	Coroas	173.422	78.265
Espanha	Pesetas	129.251	76.366
Estados Unidos	Dólares	16.628.583	15.064.307
França	Francos	190.401.490	177.081.869
Holanda	Florins	79.830	99.006
Inglaterra	Libras	523.363	512.606
Itália	Liras	93.879.045	92.438.830
Paraguai	Guaranis	8.885	15.368
Peru	Soles	2.580	3.140
Portugal	Escudos	3.622.075	5.168.914
Suécia	Coroas	397.680	894.246
Suiça	Francos	1.042.171	887.405
Uruguai	Pesos	81.284	81.616
Venezuela	Bolivares	100	%

CONVÊNIOS

US$ Alemanha	27	27
US$ Argentina	62.582	23.171
US$ Chile	141.750	56.250
US$ Espanha	8.235	5.585
US$ Finlândia	11.388	6.630
US$ Hungria	2.615	2.337
US$ Grécia	15	%
US$ Iugoslávia	1.954	278
US$ Japão	19.772	20.751
US$ Noruega	5.643	1.461
US$ Polonia	1.071	159
US$ Portugal	570	565
US$ Tchecoslováquia	5.886	2.154
US$ Turquia	13	13
US$ Uruguai	116.650	95.996
US$ R. D. A.	72	72
£S/ Japão	260	188

Movimento de Café na praça de Santos

FEVEREIRO DE 1959

DIAS	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Total	Liberado pela E.F.S.J.	Liberado pela E.F.S.	Liberado pela Rodovia	Embarques	Despachos	Vendas	Retirado do estoque	Revestido ao estoque	Existência
2.....	10 294	—	640	—	10 934	10 934	—	—	4 680	29 647	21 328	—	—	2 162 804
3.....	11 188	453	1 256	—	12 897	12 537	45	315	10 932	43 364	30 206	—	—	2 164 669
4.....	15 473	1 000	1 550	—	18 023	17 963	60	—	21 245	14 362	19 513	—	—	2 161 547
5.....	13 345	2 001	—	1 738	17 084	14 413	606	2 065	34 181	16 559	29 357	1 133	—	2 143 317
6.....	37 667	1 340	84	10 612	49 703	17 339	32 364	—	40 474	45 929	36 116	—	—	2 152 546
7.....	45 995	750	1 700	736	49 181	26 181	23 000	—	43 679	17 763	26 963	—	—	2 158 048
11.....	15 568	1 350	2 300	—	19 218	17 418	1 800	—	5 900	4 902	11 657	—	—	2 171 366
10.....	37 853	3 601	1 198	7 070	49 722	13 031	32 454	4 237	12 791	21 526	15 203	—	—	2 208 297
13.....	42 049	420	718	6 478	49 665	14 130	35 535	—	12 294	32 044	40 878	—	—	2 245 668
14.....	26 500	623	300	1 188	28 611	19 587	8 285	739	34 132	17 496	14 165	365	—	2 239 782
16.....	19 873	1 250	1 320	1 210	23 653	14 484	9 169	—	700	20 881	19 279	—	—	2 262 735
17.....	21 573	1 631	450	820	24 474	19 279	4 519	676	7 412	10 862	23 655	—	—	2 279 797
18.....	14 791	1 050	570	602	17 013	15 947	1 066	—	32 625	16 187	33 153	—	820	2 265 005
19.....	15 412	223	950	162	16 747	16 347	—	400	24 786	16 830	17 080	—	—	2 256 960
20.....	17 931	873	1 000	200	20 004	16 709	3 295	—	7 953	32 805	31 087	—	—	2 269 077
21.....	16 803	1 596	1 750	465	20 614	19 129	1 241	244	43 286	3 405	18 518	—	—	2 246 345
23.....	21 874	700	880	—	23 454	23 454	—	—	675	25 064	22 398	—	—	2 269 124
24.....	12 811	834	2 000	—	15 645	15 645	—	—	10 761	29 816	9 091	—	—	2 274 008
25.....	64 145	1 656	400	3 840	70 041	40 219	29 822	—	37 589	15 643	22 557	—	—	2 306 460
26.....	40 138	8 899	2 430	3 220	54 687	18 443	35 512	732	18 302	24 732	26 057	—	—	2 342 845
27.....	64 108	9 565	4 740	899	79 312	45 719	31 611	1 982	19 371	17 224	29 252	261	—	2 402 525
28.....	75 892	9 489	1 931	1 461	88 773	68 620	17 925	2 228	33 151	13 427	23 415	—	—	2 458 147
Total.....	**641 283**	**49 304**	**28 167**	**40 701**	**759 455**	**477 528**	**268 309**	**13 618**	**456 919**	**470 468**	**520 928**	**1 759**	**820**	

Câmbio em São Paulo

Médias diárias de Câmbio Livre, fixada pela Bolsa durante o mês de fevereiro de 1959

Dias	Inglaterra	Canadá	U.S.A.	Holanda	Alemanha	Suiça	Suécia	Uruguai	Dinamarca	Áustria	Portugal	Bélgica	França	Itália
2.....	410,0000	—	145,9547	38,9216	35,0544	33,9728	26,6000	16,5000	20,6464	—	5,1332	2,9300	0,2999	0,2364
3.....	413,5406	153,0000	147,4146	39,1520	35,3359	34,5000	25,4763	15,9847	20,8158	—	5,2355	2,9396	0,2990	0,2344
4.....	409,6711	151,0000	145,7737	38,9194	35,1078	33,8582	25,4500	—	20,4500	6,1044	5,1327	2,9508	0.2982	0,2365
5.....	401,4552	149,0000	143,4255	38.6747	34,6803	33,7781	25,8010	16,0000	19,0566	—	5,1049	2,8950	0,2961	0,2354
6.....	402,8506	149,5000	144,3231	38,7000	34,5501	33,6218	25,4173	15,9000	20,3000	6,0909	5,0825	2,9271	0,2938	0,2336
7.....	406,1481	150,0000	145,1775	—	34,2346	33,0059	25,0000	—	—	—	5,0582	2,8829	0,2978	0,2337
12.....	405,3521	—	144,4080	—	34,9065	34,0000	—	16,0000	—	—	5,0656	—	0,2975	0,2336
13.....	404,3328	149,4690	144,0362	38,3400	34,6573	33,8029	25,5669	—	20,4814	5,6000	5,0552	2,8995	0,2967	0,2284
14.....	404,6292	—	143,0695	—	34,4504	33,4991	25,0000	—	—	—	5,0517	2,8670	—	0,2332
16.....	400,5943	—	142,9016	38,3000	34,5990	33,5000	—	—	19,2000	—	5,0400	2,8500	0,2968	0,2304
17.....	400,3272	146,0000	142,0363	38,0042	33,9800	33,2661	25,3804	16,0000	20,1389	—	5,0262	2,8571	0,2945	0,2311
18.....	400,3966	145,5000	142,2766	38,0728	34,1588	33,2471	25,4509	15,5599	20,2255	5,6616	4,9897	2,8500	0,2923	0,2315
19.....	399,4325	146,0000	142,1005	37,9306	34,0254	33,0538	25,4676	16,0000	20,2806	5,6000	4,9996	2,8507	0,2897	0,2305
20.....	396,0473	146,0238	142,0966	37,9192	34,1199	33,1247	25,3516	16,0000	20,4300	5,5000	4,9916	2,8717	0,2904	0,2296
21.....	396,5234	—	141,6084	37,6500	34,1804	33,1000	25,5000	—	19,5000	—	4,9890	—	0,2917	0,2292
23.....	397,7000	—	141,4508	—	34,0000	33,0000	25,7448	—	—	5,6012	4,9769	—	0,2865	0,2274
24.....	393,2794	144,8148	140,8209	35,1096	33,5852	32,7767	24,7824	16,0000	19,2541	5,4000	4,9680	2,8101	0,2885	0,2277
25.....	395,4189	145,0000	140,6786	37,8000	33,8035	32,6969	25,4437	16,0000	19,5498	—	4,9593	2,8053	0,2864	0,2280
26.....	395,9488	145,0000	140,8098	37,6982	33,5427	33,0000	25,0760	—	19,1902	—	4,9795	2,8259	0,2875	0,2280
27.....	394,7568	145,0000	140,3312	37,5000	33,7523	32,7083	27,0016	—	19,2521	5,4300	4,9895	2,8691	0,2887	0,2275
28.....	393,5858	—	141,1903	37,7000	33,6456	32,9245	27,0766	—	—	5,4500	4,9631	2,8600	0,2898	0,2273
Média	**401,0472**	**147,5220**	**142,9469**	**38,0231**	**34,3033**	**33,3540**	**25,6098**	**15,9950**	**19,9232**	**5,6438**	**5,0377**	**2,8745**	**0,2940**	**0,2311**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

A grande geada — V — Os solos da Noroeste — Luís Amaral ... 5

O novo surto de broca do café em face da eventual resistência biológica ao inseticida B.H.C. — Considerações sôbre o custo do combate à praga — Carlos A. Seixas 9

Colheita do café — José Ribeiro Filho 16

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Combate à geada nos cafèzais 26

O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano de Café de Nova York) 28

Consumo de café na Alemanha 32

ESTATÍSTICAS:

Suplemento Estatístico n.º 398 34

Exportação Brasileira de Café em fevereiro de 1959 45

Café disponível nos portos de exportação em 28 de fevereiro de 1959 45

Posição Estatística do Café no Brasil em 28 de fevereiro de 1959 46

Cotações de Café no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória — fev. 47

Cotações de cafés brasileiros no disponível de Nova York — fevereiro 1959 48

Cotações de cafés não brasileiros em Nova York — Fevereiro de 1959 49

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Vendas à Vista — Fev. 50

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — Compras à Vista — Fev. 51

Cotações de café a têrmo em Nova York — Contrato "B" — Fevereiro 52

Câmbio em Nova York sôbre o Rio de Janeiro — Fevereiro de 1959 53

Câmbio em São Paulo — Média mensal — fevereiro de 1959 54

" " " " — Câmbio Oficial — fevereiro 55

" " " " — 1959 — Mercado de Taxas Oficiais — fevereiro 56

" " " " — 1959 — Fevereiro de 1959 57

" " " " — 1959 — Mercado de Taxas Oficiais — fevereiro 58

Movimento de Café na praça de Santos — fevereiro de 1959 ..... apenso

Câmbio em São Paulo — Câmbio Livre — fevereiro de 1959 ..... apenso

Simplify Your Coffee Problems

Use

More

INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A.